سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

SAMSUNG

دستورالعمل کار با
فر زودپز و راهنمای پخت

SAMI6

دفترچه راهنما

فهرست

استفاده از این دفترچه راهنما ۲
دستور العمل های ایمنی مهم ۲
نصب فر مایکروویو ۵
تنظیم ساعت ۶
ویژگی های فر ۷
لوازم جانبی ۸
پنل کنترل ۹
انواع گرم کنندگی ۱۰
استفاده از حالت پنکه فن ۱۲
استفاده از حالت گریل ۱۴
استفاده از حالت گریل ترکیبی ۱۶
استفاده از حالت پنکه ترکیبی ۱۸
استفاده از حالت Yeast Dough (خمیر)، حالت Yogurt (ماست) ۲۰
استفاده از حالت پخت خودکار ۲۲
استفاده از حالت پخت با بخار خودکار ۲۶
استفاده از حالت پخت غذای ضخیم به طور خودکار ۲۸
تنظیم زمان انتظار ۳۱
استفاده از حالت یخ زدایی قدرتی ۳۲
چگونگی عملکرد فر مایکروویو ۳۴
استفاده از حالت مایکروویو ۳۵
تنظیم حالت مایکروویو ۳۵
راهنمایی برای سطوح توان مایکروویو ۳۶
راهنمای ابزار پخت و پز در مایکروویو ۳۷
راهنمای پخت با مایکروویو ۳۹
راهنمای پخت با بخار ۴۴
راهنمای پخت غذای ضخیم ۴۵
خاموش کردن بوق دستگاه ۴۷
قفل ایمنی کودک ۴۷
استفاده از ویژگی تمیز کردن با بخار ۴۸
تمیز کردن فر مایکروویو ۴۹
نگه داری و تعمیر فر مایکروویو ۴۹
عیب یابی ۵۰
کدهای خطا ۵۱
خصوصیات فنی ۵۲

استفاده از این دفترچه راهنما

از شما به خاطر خرید فر مایکروویو سامسونگ متشکریم.

دفترچه راهنمای کاربر شامل دستور العمل های ایمنی مهم و اطلاعات اساسی دربارۀ استفاده و مراقبت از فر مایکروویو می‌باشد.

قبل از استفاده از فر لطفاً تمام اطلاعات این دفترچه راهنما را مطالعه کرده و برای رجوع در آینده آن را در یک محل امن نگه دارید.

دفترچه راهنمای سریع که شامل توضیح درباره عملکردهای اساسی پخت و کار کردن با دستگاه است، به منظور راحتی شما در داخل جعبه قرار داده شده است.

دستورالعمل های ایمنی مهم

احتیاط ها به منظور جلوگیری از قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو

عدم توجه به دستورالعمل های ایمنی زیر ممکن است منجر به قرار گرفتن شما در معرض انرژی مایکروویو گردد.

(a) تحت هیچ شرایطی نباید از فر مایکروویو با درب باز استفاده کنید یا قفل های ایمنی داخل درب (لاستیک های درب) را درآورید و یا داخل حفره های ایمنی داخلی چیزی فرو کنید.

(b) هیچ گونه شی را بین درب فر و قسمت جلویی آن قرار ندهید یا اجازه ندهید که باقیمانده مواد غذایی یا تمیز کننده بر روی سطوح لاستیک درب جمع گردد. اطمینان حاصل نمایید که درب و سطوح پلاستیکی داخل درب بعد از هر بار استفاده با یک پارچه مرطوب تمیز شده و سپس با یک پارچه نرم، خشک شوند.

(c) در صورت آسیب دیدن فر از آن استفاده نکنید تا زمانیکه توسط یک تکنسین واجد شرایط خدمات تعمیر گردد. به یاد داشته باشید که حتما درب فر را کاملا بسته و به مناطق زیر آسیب نرسانید:

۱) درب (خم نشود)
۲) لولا های درب (شکسته و یا شل نشده باشند)
۳) لاستیک های درب و سطوح قفل

(d) فر نباید توسط شخصی به جز تکنسین خدمات واجد شرایط آموزش دیده توسط کارخانه تعمیر یا تنظیم گردد.

دستور العمل های ایمنی مهم
دستورالعمل های زیر را به دقت خوانده و برای رجوع در آینده نگه دارید.

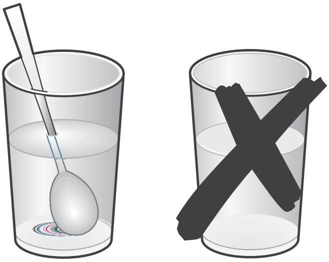
قبل از پخت غذا یا گرم کردن نوشیدنی در فر مایکروویو، دقت کنید که احتیاط های ایمنی زیر را به کار گرفته باشید.

- همیشه از ظروفی که مناسب فر مایکروویو است استفاده کنید.
  از ظروف فلزی، ظروف شام با حاشیه های طلا و نقره،سیخ های فلزی، چنگال و ... در آن استفاده نکنید.
  بند های فلزی پیچیده شده به بسته های پلاستیکی یا کاغذی را باز نمایید.

<u>**دلیل**</u> جرقه یا اشعه الکتریکی تولید شده و ممکن است به فر آسیب برساند.

دستور العمل های ایمنی مهم (ادامه)

- به هنگام گرم کردن غذا در ظروف پلاستیکی یا فلزی، مراقب فر باشید چون امکان جرقه وجود دارد.
  از فر مایکروویو برای خشک کردن لباس یا روز نامه استفاده نکنید.
- غذاهای کمتر نیاز به مدت زمان کمتری برای پخت یا گرم شدن دارند. در صورتیکه زمان معمولی را برای آن ها در نظر بگیرید ممکن است بیش از حد گرم شده و بسوزند.
- در صورتیکه دود مشاهده می‌کنید، دستگاه را خاموش کرده و آن را از برق بکشید. درب ها را باز نکنید تا هرگونه شعله خاموش گردد.
- گرم کردن نوشیدنی ها با فر مایکروویو می‌تواند سبب جوشیدن آن ها شود. بنابراین به هنگام گرفتن دسته نهایت دقت را به کار بگیرید. به منظور جلوگیری از این اتفاق:
  همیشه زمان انتظار به مدت ۱۵ ثانیه بعد از خاموش شدن فر در نظر بگیرید، تا دما متعادل شود.
  در صورت لزوم در حین گرم شدن آن را هم بزنید. و همیشه بعد از گرم شدن آن را هم بزنید.



به هنگام سوختگی، دستورالعمل های اولیه زیر را به کار بگیرید:
* محدوده سوختگی را به مدت ۱۰ دقیقه در آب سرد قرار دهید.
* آن را با یک پارچه خشک و تمیز بپوشانید.
* بر روی آن هیچ گونه کرم، روغن یا لوسیون نمائید.

- هرگز ظرف را تا انتها پر نکرده و ظرفی را انتخاب کنید که بالای آن عریض تر از پایین آن باشد تا از سر ریز شدن آن به هنگام جوشیدن جلوگیری شود. بطری ها با دهانه های باریک نیز در صورت گرم شدن بیش از حد منفجر می‌شوند.
  هرگز بطری کودک را در فر گرم نکنید چون در صورت گرم شدن بیش از حد می‌ترکد.
- بطری های حاوی غذای بچه باید قبل از مصرف هم زده یا تکان داده شوند و دمای آن بررسی شود تا کودک نسوزد.
- تخم مرغ های خام نباید در فر مایکروویو گرم شوند چون امکان ترکیدگی وجود دارد. همچنین بطری های پرس شده، ظروف، آجیل داخل بسته بندی، گوجه فرنگی و ... را در فر گرم نکنید.
- فر باید هر چند وقت یکبار تمیز شده و باقی مانده مواد غذایی از آن خارج شود.
- عدم نگه داری در یک محیط منجر به خراب شدن سطح می‌شود که بر طول عمر دستگاه تاثیر معکوس گذاشته و منجر به موقعیت خطرناک می‌شود.
- شکاف های تهویه را با پارچه یا کاغذ نپوشانید. ممکن است به دلیل محبوس شدن هوای داغ در فر آتش بگیرید.
  فر ممکن است بیش از حد گرم شده و به طور خودکار خاموش شود. تا زمانیکه فر خنک نشود، غیر قابل استفاده خواهد بود.
- همواره به هنگام خارج کردن ظرف از فر، به منظور جلوگیری از سوختگی از دستکش های فر استفاده کنید.
- المنت های حرارتی یا دیواره های داخلی فر را تا خنک شدن آن لمس نکنید.
- کابل برق یا دوشاخه را در آب قرار ندهید و کابل برق را از سطوح گرم شده دور نگه دارید.

در صورتیکه سیم برق آسیب دیده است، از این دستگاه استفاده نکنید.

- به هنگام باز بودن درب، به‌اندازه یک بازو از فر فاصله بگیرید.

دلیل هوای داغ یا بخار خارج شده از فر سبب سوختگی می‌شود.

- ممکن است در حین عملکرد، صدای کلیک بشنوید. (به خصوص در هنگام یخ زدایی)

دلیل این صدا به هنگام تغییر خروجی برق عادی می‌باشد.

به هنگام خالی بودن فر از آن استفاده نکنید. برق برای ایمنی قطع خواهد شد. شما می‌توانید به طور عادی بعد از ۳۰ دقیقه انتظار با آن کار کنید.

بهتر است همواره یک لیوان آب داخل آن قرار دهید. در صورت به کار افتادن تصادفی فر، آب انرژی مایکروویو، را جذب می کند.

- فر را نباید در کابینت نگه داری کنید.

نکته مهم

- هرگز نباید به کودکان اجازه دهید که با فر مایکروویو بازی یا کار کنند. همچنین نباید به هنگام روشن بودن فر، کودکان را بدون نظارت در نزدیکی آن رها کنید. اقلام مورد علاقه کودکان نباید داخل فر نگه داری شده یا بر روی آن ها قرار داده شود.
- این دستگاه به منظور استفاده توسط افراد ناتوان از لحاظ جسمی، و ذهنی طراحی نشده است. مگر اینکه توسط فرد مسئول برای ایمنی یا شخص آگاه به دستورالعمل های ایمنی نظارت شوند.
- کودکان باید نظارت شوند تا اطمینان حاصل گردد که با دستگاه بازی نمی کنند.
- در حین استفاده، دستگاه خیلی داغ می‌شود. مراقب باشید که المنت های داغ داخل آن را لمس نکنید.
- از تمیز کننده های اسیدی یا کاردک های فلزی تیز برای تمیز کردن شیشه درب فر استفاده نکنید چون ممکن است سطوح خراشیده شود.

هشدار

در صورتیکه درب یا لاستیک آن صدمه ببیند، نباید از فر استفاده کنید مگر اینکه آن را توسط یک شخص ماهر تعمیر کنید.

اخطار

تعمیر یاخدمات دستگاه که شامل برداشتن درب شد و باید در مقابل انرژی مایکروویو محافظت شود، توسط شخص یا اشخاصی به غیر از شخص واجد شرایط خدمات مجاز نمی‌باشد.

اخطار

مایعات و دیگر غذاها نباید در ظروف پرس شده گرم شوند چون امکان انفجار وجود دارد.

اخطار

به کودکان تنها با نظارت خودتان اجازه استفاده از فر را بدهید. تا کودکان بتوانند از آن با یک روش ایمن استفاده کرده و خطر استفاده نادرست را بدانند.

اخطار

هنگامیکه از وسیله در حالت ترکیبی استفاده می کنید، کودکان باید تنها از فر تحت نظارت بزرگسالان استفاده کنند.

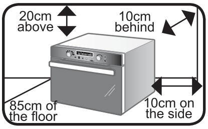
اخطار

قطعات قابل دسترسی ممکن است در حین استفاده داغ شوند. کودکان باید از آن دور نگه داشته شوند.

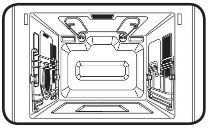
- به دلایل ایمنی، دستگاه را با یک جت بخار یا تمیز کننده فشار بالا تمیز نکنید.

فارسی

فر را بر روی یک سطح صاف و در ارتفاع ۸۵ سانتی متری از کف زمین نصب کنید. سطح باید استحکام کافی برای تحمل وزن فر را داشته باشد.



هنگامیکه فر را نصب می‌کنید، اطمینان حاصل نمایید که تهویه کافی برای دستگاه وجود خواهد داشت. بدین منظور حداقل ۱۰ سانتی متر فضا از پشت و کناره های فر و ۲۰ سانتی متر از بالا در نظر بگیرید.



تمام وسایل فلزی داخل فر را در آورید. حلقه گردان و صفحه گردان را نصب کنید. بررسی کنید که صفحه گردان آزادانه چرخش می‌کند.

این فر مایکروویو باید در محلی نصب گردد که پریز قابل دسترسی باشد.

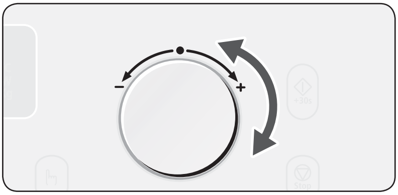
نکته

- در صورت آسیب دیدن سیم تغذیه، باید آن را با سیم مخصوص موجود در کارخانه یا نمایندگی خدما ت تعویض نمایید. به منظور ایمنی شخصی، کابل را به یک سوکت 230volt, 50Hz, Ac3 pin, متصل به زمین وصل کنید. در صورتیکه کابل برق این دستگاه آسیب دیده است، باید آن را با کابل مخصوص تعویض کنید.
- فر مایکروویو را در مناطق مرطوب یا داغ و نزدیکی اجاق گاز یا رادیاتور نصب نکنید. خصوصیات منبع تغذیه فر باید مطابق با ملزومات آن بوده و کابل کمکی نیز باید مطابق استاندارد سیم برق تامین شده به همراه دستگاه باشد. داخل دستگاه و لاستیک های درب را قبل از استفاده از فر مایکروویو برای اولین بار با یک پارچه مرطوب تمیز کنید.

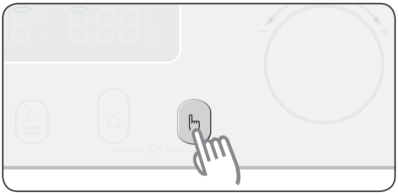
تنظیم ساعت

هنگامیکه دستگاه را برای اولین بار وصل می‌کنید، نمایشگر روشن می‌شود. بعد از سه ثانیه، نشانگر ساعت روشن شده و "۱۲:۰۰" بر روی نمایشگر چشمک می‌زند.

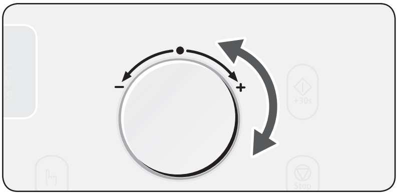
تنظیم ساعت



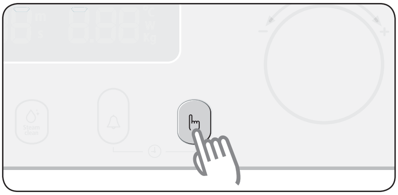
۱ انتخابگر چند منظوره برای تنظیم ساعت بچرخانید.



۲ تکمه Select ( ) را فشار دهید. "00" شروع چشمک زدن می‌کند.

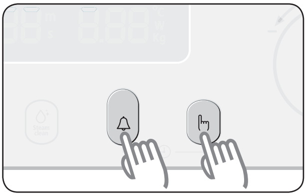


۳ انتخابگر چند منظوره را برای تنظیم دقیقه بچرخانید.

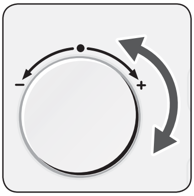


۴ تکمه Select ( ) را دوباره فشار دهید. ساعت در عرض ۵ ثانیه تنظیم می‌شود.

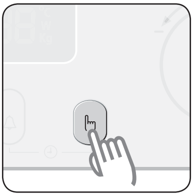
تنظیم مجدد ساعت



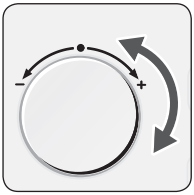
۱ تکمه Hold Timer ( ) و Select ( ) را به طور همزمان فشار دهید.



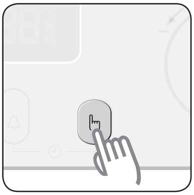
۲ انتخابگر Multi Function رابرای تنظیم ساعت فشار دهید.



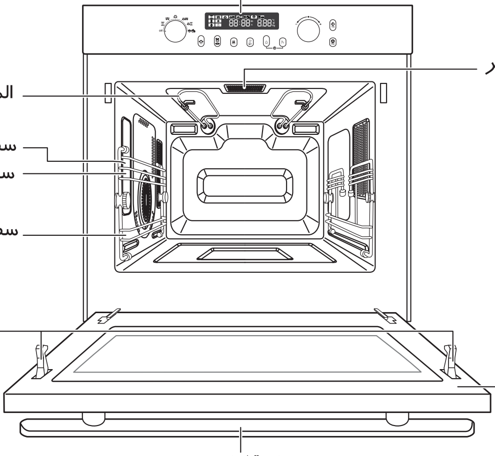
۳ تکمه Select ( ) را فشار دهید.



۴ انتخابگر Multi Function را برای تنظیم دقیقه فشار دهید.



۵ تکمه Select ( ) را دوباره فشار دهید. ساعت در عرض ۵ ثانیه تنظیم می‌شود.

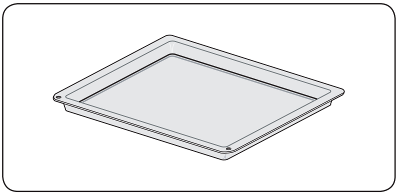


نکته

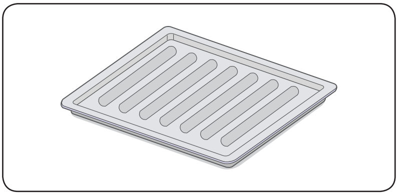
- سطوح قفسه ها از بالا به سمت پایین شماره بندی شده است.
- سطح ۲ و ۳ مخصوص عملکرد گریل می‌باشند.
- سطح ۱ مخصوص عملکرد مایکروویو و پنکه می‌باشد.
- لطفاً برای آگاهی از سطح قفسه مناسب برای ظروف مختلف به راهنمای پخت دفترچه راهنمای همراه دستگاه مراجعه نمایید.

لوازم جانبی

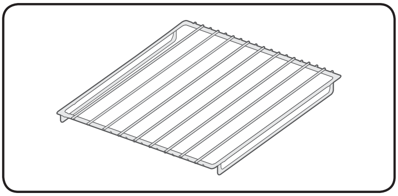
لوازم جانبی زیر به همراه دستگاه شما تامین شده‌اند:



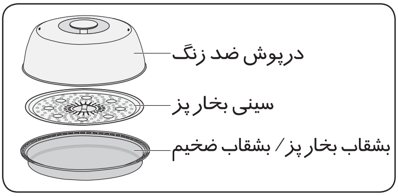
۱ سینی سرامیک
(مناسب برای حالت مایکروویو)

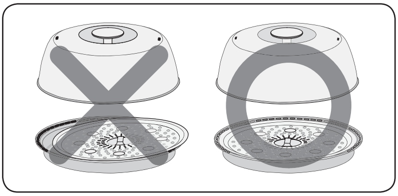


۲ ماهی تابه چند منظوره
(از این وسیله در حالت مایکروویو استفاده نکنید)



۳ سینی داخل سینی سرامیک
(مناسب برای حالت گریل و حالت Fan)

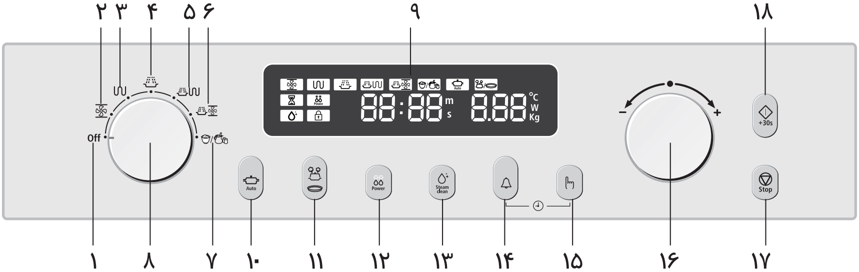




۵ بخار پز برنامه ای
(بخار پز فقط در حالت پخت خودکار با بخار و غذای ضخیم استفاده می‌شود)

- ◄ هرگز از این بخارپز در یک محصول یا مدل دیگر استفاده نکنید. این کار سبب آتش سوزی یا آسیب جدی به محصول می‌شود.
- ◄ از بخارپز بدون آب یا غذای داخل آن استفاده نکنید. هنگامیکه از این بخار پز استفاده می‌کنید، قبل از استفاده حداقل ۵۰۰ میلی لیتر در آن آب بریزید. در صورتیکه میزان آب کمتر از ۵۰۰ میلی لیتر باشد، سبب پخت ناکامل شده یا آتش سوزی و یا آسیب جدی به محصول می‌شود.
- ◄ به هنگام درآوردن ظرف از داخل بخارپز بعد از پخت، احتیاط را رعایت کنید. چون خیلی داغ می‌باشد.
- ◄ بخارپز باید تنها در حالت "Auto Steam/ Crusty cook: S-1 to S-5" استفاده شود.
- ◄ بشقاب ضخیم باید تنها در حالت "Auto Steam/ Crusty cook: C-1 to C-5" استفاده شود.
- ◄ اطمینان حاصل نمایید که درب را بر روی بخارپز گذاشته اید بنابراین کاملا بر روی بشقاب بخارپز قرار بگیرد.
تخم مرغ ها یا شاه بلوط را بدون تنظیم درب بخارپز و بشقاب بخارپز بر طبق این دفترچه راهنما در فر قرار ندهید، چون امکان انفجار آنها جود دارد.

پنل کنترل

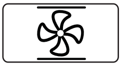


۱. خاموش
۲. حالت پنکه
۳. حالت گریل
۴. حالت مایکروویو
۵. حالت ترکیبی گریل (مایکروویو + گریل)
۶. حالت ترکیبی پنکه (مایکروویو + فر)
۷. حالت پخت خمیر / ماست
۸. انتخابگر حالت
۹. نمایشگر
۱۰. حالت پخت خودکار
۱۱. حالت پخت غذای ضخیم/پخت با بخار خودکار
۱۲. حالت یخ زدایی قدرتی
۱۳. تمیز کردن با بخار
۱۴. تایمر Hold
۱۵. انتخاب
۱۶. انتخابگر چند منظوره
۱۷. توقف/لغو
۱۸. شروع

انواع گرم کردن

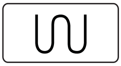
حالت فر

جدول زیر حالت های مختلف و تنظیمات فر را به شما ارائه می‌دهد. از جدول راهنمای پخت برای حالت های مختلف به عنوان دستورالعمل پخت غذاها استفاده کنید.



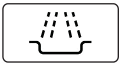
حالت پنکه

غذا با دو المنت گرم کننده موجود در بالای حفره فر و یک المنت حرارتی واقع در کف آن گرم می‌شود. درحالیکه پنکه از کناره ها، هوای داغ را به طور یکسان به داخل فر پخش می‌کند. این تنظیمات برای سرخ کردن گوشت، پختن گراتین و کیک مناسب می‌باشد.



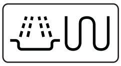
گریل دوقلو

غذا با المنت های حرارتی بالایی گرم می‌شود. توصیه می‌کنیم از این حالت برای کباب کردن استیک و سوسیس و همچنین نان های تست با پنیر استفاده کنید.



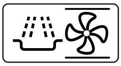
حالت مایکروویو

انرژی مایکروویو برای پخت، گرم کردن مجدد و یخ زدایی غذاها استفاده می‌شود.
شما می‌توانید با استفاده از این حالت در زمان صرفه جویی کنید. این کار بدون تغییر رنگ یا شکل غذا، پخت کافی را ارائه می‌دهد.
سطح توان و زمان به طور دستی بر اساس انواع غذا و وزن آن انتخاب می‌گردد.



حالت پخت ترکیبی گریل

غذا با المنت های حرارتی به همراه چرخه ای از انرژی مایکروویو گرم می‌شود. توصیه می‌کنیم از این حالت برای کباب کردن قطعات جوجه، ماهی، و اسنک های منجمد استفاده کنید.



حالت ترکیبی پنکه

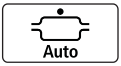
غذا با گریل دوقلو گرم می‌شود و یک المنت حرارتی انتهایی به همراه انرژی مایکروویو گرم می‌شود و پنکه ـ هوای داغ را به طور یکسان از کناره های پخش می‌کنند.
این تنظیمات برای سرخ کردن سریع گوشت و پخت سریع گراتین و غذای منجمد مناسب می‌باشد.

حالت پخت خمیر / درست کردن ماست

این عملکرد برای ورز آمدن خمیر و آماده سازی ماست تازه استفاده می‌شود.
این عملکرد با حالت گرمایی المنت کف و دمای پایین اجرا می‌شود.

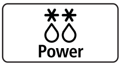
عملکردهای خودکار

جدول زیر برنامه های اضافی و حالت مایکروویو را ارائه می‌دهد.



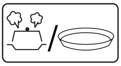
برنامه های گرم کردن و پخت خودکار

۲۰ دستور پخت از قبل برنامه ریزی شده خودکار قابل انتخاب می‌باشد.
شما می‌توانید از پخت‌و سرخ کردن غذاهای مورد علاقه تان لذت ببرید.
زمان پخت و سطح توان به طور خودکار تنظیم خواهد شد.
شما تنها باید برنامه و محدوده وزن را برای شروع پخت انتخاب کنید.



بر نامه های یخ زدایی قدرتی

پنج برنامه از قبل برنامه ریزی شده برای یخ زدایی قابل انتخاب می‌باشد. زمان و سطح توان به طور خودکار تنظیم خواهد شد. شما تنها باید برنامه و وزن را انتخاب کرده تا فرآیند یخ زدایی شروع شود.



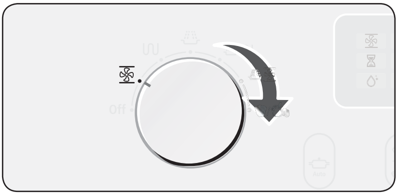
برنامه های پخت با بخار / پخت غذای ضخیم به طور خودکار

۱۰ برنامه از قبل تنظیم شده برای پخت با بخار و پخت غذاهای ضخیم برای راحتی شما قابل انتخاب خواهد بود. سطح توان و زمان به طور خودکار قابل تنظیم می‌باشد.
شما تنها باید برنامه و وزن را انتخاب کنید تا فرآیند پخت آغاز شود.

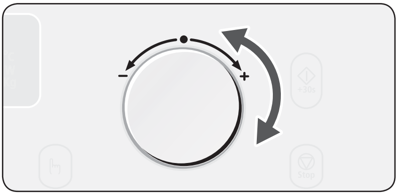
تمیز کردن با بخار

با این ویژگی بخار داغ سطح حفره فر را در بر گرفته و شما به آسانی می‌توانید فر را تمیز کنید. برنامه تمیز کردن با بخار تنها ۱۵ دقیقه طول می کشد.

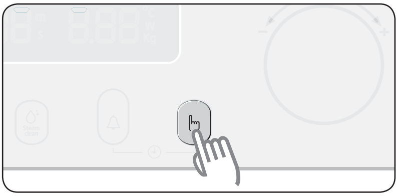
تنظیمات فر پنکه



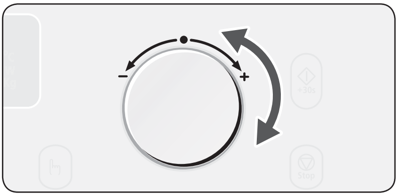
۱ درجه انتخابگر حالت را بر روی موقعیت Fan Oven قرار دهید.



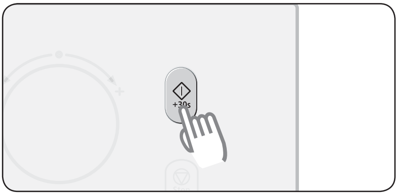
۲ درجه انتخابگر چند منظوره را بر روی دمای مورد نظر بچرخانید.
(پیش فرض، ۱۸۰ C)



۳ تکمه (Select) ( ) را برای تنظیم دمای موردنظر فشار دهید.



۴ زمان پخت را با چرخاندن درجه Multi Function تنظیم کنید.



۵ تکمه START را فشار دهید.

◄ نشانگر دما (^{0}C) بر روی نمایشگر روشن شده و نشانگر بعد از رسیدن دستگاه به دمای موردنظر چشمک می‌زند.

نکته

۱) در حین پخت زمان و دما برای تغییر تنظیمات در دسترس می‌باشد.

◄ زمان پخت: تنها درجه Multi Function را بپرخانید.

◄ دما: تکمه Select ( ) را فشار داده و درجه Multi Function را بچرخانید.

۲) در حالت فر پنکه، المنت های بالایی و پایینی برای تنظیم دما در حین پخت روشن و خاموش می‌شود.

نکته مهم:

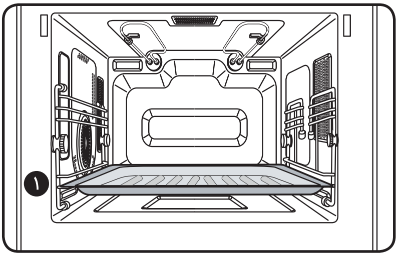
۱) همیشه به هنگام لمس ظروف داخل فر، از دستکش استفاده کنید. چون خیلی داغ می‌شوند.

۲) به هنگام استفاده از حالت Fan Oven، اطمینان حاصل نمایید که ظروف شیشه ای که از آن برای پخت غذا استفاده می کنید، برای قرار گرفتن در دمای ۴۰-۲۳۰^{0}C مناسب باشد.

فارسی

تنظیمات پنکه فر

غذا توسط دو المنت گرم کننده واقع در بالای حفره و یک المنت گرمایی در کف فر گرم شده و علاوه بر آن، پنکه هوای داغ را از کناره ها به طور یکسان در فر پخش می کند.



سینی چند منظوره یا سینی سرامیک معمولاً بر روی سطح قرار می گیرد. ۱

راهنمای پخت

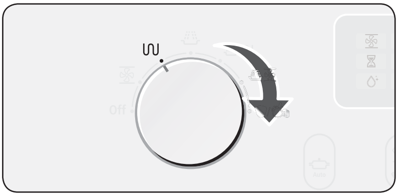
از تنظیمات و زمان های موجود در جدول زیر به عنوان راهبردهایی برای پخت و کباب کردن غذاها استفاده کنید. توصیه می کنیم که برای رسیدن فر به دمای موردنظر در حالت پنکه، فر را از قبل گرم کنید.

غذا	سطح قفسه	حالت پنکه فر حالت(°C)	ظرف	زمان (دقیقه)
پیتزاهای منجمد (۳۵۰g)	۱	۲۲۰°C	سینی چند منظوره	۱۴-۱۵
پیتزای فرانسوی منجمد (۴۵۰g)	۱	۲۰۰°C	سینی چند منظوره	۱۸-۲۰
قرص نان منجمد (۲۵۰g)	۱	۱۶۰°C	سینی چند منظوره	۷-۹
پیتزای خانگی (۱۳۰۰g)	۱	۲۰۰°C	سینی چند منظوره	۲۰-۲۵
کیکی اسفنجی (۵۰۰g)	۱	۱۵۰°C	سینی سینی سرامیک یا صفحه فر	۲۵-۳۰
کیک مرمر (۷۰۰g)	۱	۱۵۰°C	سینی سینی سرامیک یا صفحه فر	۵۰-۶۰
شیرینی (۳۰۰g)	۱	۱۷۰°C	سینی سینی سرامیک یا صفحه فر	۱۷-۱۹
کلوچه (۲۰۰g)	۱	۱۶۰°C	سینی چند منظوره	۸-۱۲

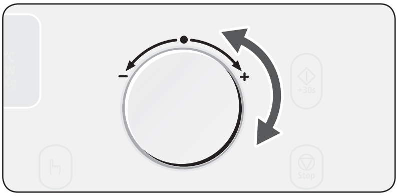
استفاده از حالت گریل

تنظیمات گریل ( )

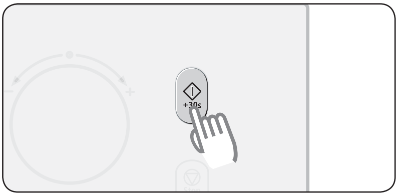
حالت گریل به شما امکان سرخ کردن و کباب کردن سریع غذاها بدون استفاده از انرژی مایکروویو را می‌دهد.



۱ درجه Mode Selector را برای موقعیت Grill قرار دهید.



۲ زمان پخت را با چرخاندن انتخابگر Multi Function تنظیم کنید.
(حداکثر زمان پخت ۹۰ دقیقه است)



۳ START را فشار دهید.

نکته مهم

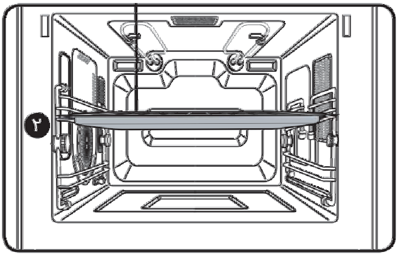
۱) همیشه به هنگام لمس ظروف داخل مایکروویو از دستکش استفاده کنید. چون خیلی داغ می‌شود.

۲) بررسی کنید که المنت حرارتی در موقعیت افقی قرار داشته باشند.

فارسی

تنظیمات گریل ( )

غذا با المنت های حرارتی بالایی گرم می‌شود (موقعیت افقی)



برای گریل کردن، از سینی سرامیک یا سینی چند منظوره که معمولاً برروی سطح ۲ یا ۳ قرار می‌گیرد، استفاده کنید.

راهنمای پخت

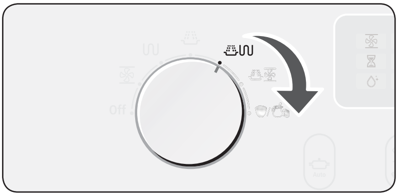
از زمان ها و تنظیمات جدول زیر به عنوان راهبردهایی برای گریل استفاده کنید.
توصیه می‌کنیم که فر را در حالت گریل به مدت ۲-۳ دقیقه از قبل گرم کنید.

غذا	سطح قفسه	حالت	ظرف	زمان (دقیقه)
نان تست (۴ قطعه)	۳	گریل	سینی سرامیک با سینی گریل	طرف اول: ۳-۲ دقیقه طرف دوم: ۳-۲ دقیقه
تست با پنیر (۴ قطعه)	۳	گریل	صفحه چند منظوره	۸-۷ دقیقه
استیک (۵۰۰ گرم)	۲	گریل	سینی سرامیک با سینی گریل	طرف اول: ۱۱-۹ دقیقه طرف دوم: ۷-۵ دقیقه
تکه های بره (۴۰۰ گرم)	۲	گریل	صفحه چند منظوره زمان (دقیقه)	طرف اول: ۱۰-۸ دقیقه طرف دوم: ۹-۶ دقیقه
سبزیجات تازه (۲۵۰ گرم)	۳	گریل	صفحه چند منظوره	۱۵-۱۲ دقیقه

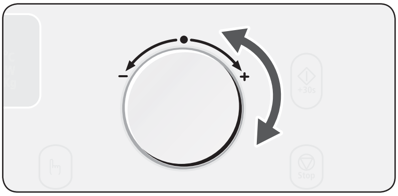
استفاده از حالت ترکیبی گریل

تنظیمات گریل( )

شما می‌توانید پخت مایکروویو را با گریل ترکیب کنید تا به سرعت غذاها را به طور همزمان پخته و سرخ کنید.

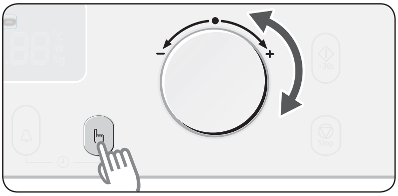


۱ درجه انتخابگر حالت را برروی موقعیت Gril Combi قرار دهید.



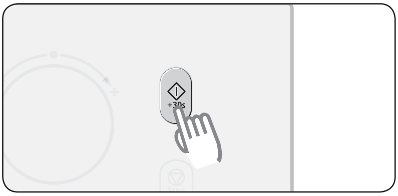
۲ زمان پخت رابا چرخاندن درجه انتخابگر Multi Function تنظیم کنید

(حداکثر زمان پخت ۹۰ دقیقه است)



۳ در صورتیکه می‌خواهید سطح توان را تغیر دهید، تکمه Select را فشار داده و سطح توان مناسب را با چرخاندن درجه انتخابگر Multi Function تنظیم کنید.

◄ پیش فرض: 600w
◄ ۶۵۰،۴۵۰،۳۰۰،۱۸۰،۱۰۰ W



۴ تکمه Start را فشار دهید.

نتیجه ◆ به هنگام اتمام پخت، فربوق زده و کلمه End ۴ بار چشمک می‌زند. بعد از آن فرهر یک دقیقه یک بار بوق می‌زند.

نکته

شما می‌توانید زمان پخت و سطح توان را در حین پخت تغییر دهید.

◄ زمان پخت: تنها درجه Multi Function را بچرخانید.

◄ سطح توان: تکمه Select را فشار داده و سپس درجه Multi Function را بچرخانید.

نکته مهم

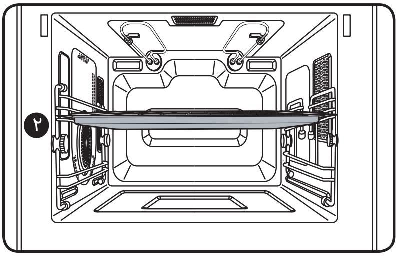
۱) همیشه از ظروف مخصوص مایکروویو و ایمن دربرابر گرمای فر استفاده کنید. ظروف شیشه ای یا سرامیکی مناسب می‌باشند چون سبب می‌شود انرژی مایکروویو در کل غذا به طور یکسان پخش شود.

۲) همیشه به هنگام لمس ظروف داخل فر از دستکش استفاده کنید.

۳) بررسی کنید که المنت حرارتی در موقعیت افقی قرار داشته باشد.

تنظیمات گریل( )

غذا دراین حالت با المنت های حرارتی و انرژی مایکروویو پخته می‌شود.



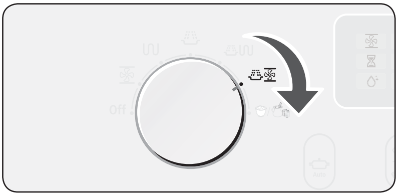
سینی سرامیک (با ظرف گریل)، معمولاً برروی سطح ۲ یا ۳ قرار داده می‌شود.

راهنمای پخت

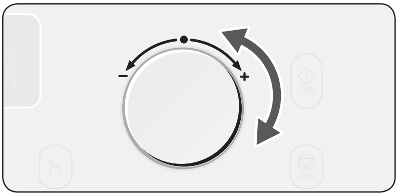
از زمان ها و تنظیمات موجود در جدول زیر به عنوان دستورالعمل هایی برای پخت در حالت ترکیب گریل و مایکروویو استفاده کنید.
توصیه می‌کنیم که فر را در این حالت ۲-۳ دقیقه از قبل گرم کنید.
بعد از پخت چند دقیقه منتظر بمانید.

غذا	سطح قفسه	حالت ترکیبی گریل	ظروف مورد نیاز	زمان پخت (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)
پیتزای منجمد (۳۰۰ گرم، ۹ قطعه)	۲	۳۰۰W + گریل	سینی سرامیکی با ظرف گریل	۷-۸	-
سیب زمینی های نیمه با پنیر (۴۰۰ گرم، ۸ قطعه)	۲	۳۰۰W + گریل	سینی سرامیک	۵-۶	۱
قطعات جوجه (۵۰۰ گرم)	۲	۳۰۰W + گریل	سینی سرامیکی با ظرف گریل	طرف اول: ۱۳-۱۱ طرف دوم: ۹-۷	۲
ماهی کبابی (۵۰۰ گرم)	۲	۳۰۰W + گریل	سینی سرامیکی با ظرف گریل	طرف اول: ۹-۶ طرف دوم: ۷-۵	۲
سیب های پخته (۳۰۰ گرم، ۲ قطعه)	۲	۳۰۰W + گریل	سینی سرامیک	۶-۷	۱

تنظیمات ترکیبی پنکه و فر

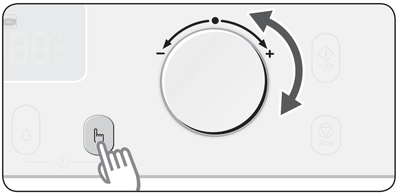


۱ درجه انتخابگر حالت را برروی موقعیت Fan Combi قرار دهید.



۲ زمان پخت رابا چرخاندن درجه انتخابگر Multi Function تنظیم کنید

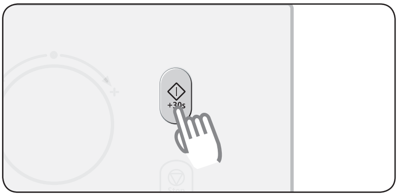
(حداکثر زمان پخت ۹۰ دقیقه است)

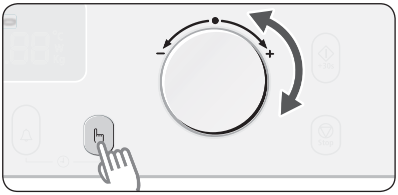


۳ در صورتیکه می‌خواهید سطح توان را تغیر دهید، تکمه Select را فشار داده و سطح توان مناسب را با چرخاندن درجه انتخابگر Multi Function تنظیم کنید.

◄ پیش فرض: 600w

◄ ۶۵۰،۴۵۰،۳۰۰،۱۸۰،۱۰۰ W





۴ در صورتیکه می‌خواهید دما را تغیردهید، تکمه Select ( ) را فشار داده و با چرخاندن درجه Multi Function، دمای مطلوب را انتخاب کنید.

$(40\sim210^{0}c)$

◄ پیش فرض: $180^{0}c$

◄ $40\sim210^{0}c$

۵ تکمه Start را فشار دهید.

نتیجه ◆ به هنگام اتمام پخت، فر بوق زده و کلمه End ۴ بار چشمک می‌زند. بعد از آن فرهر یک دقیقه یک بار بوق می‌زند.

نکته

شما می‌توانید زمان پخت و سطح توان را در حین پخت تغییر دهید.

◄ زمان پخت: تنها درجه Multi Function را بچرخانید.

◄ سطح توان: تکمه Select را فشار داده و سپس درجه Multi Function را بچرخانید.

نکته مهم

۱) همیشه از ظروف مخصوص مایکروویو و ایمن دربرابر گرمای فر استفاده کنید. ظروف شیشه ای یا سرامیکی مناسب می‌باشند چون سبب می‌شود انرژی مایکروویو در کل غذا به طور یکسان پخش شود.

۲) همیشه به هنگام لمس ظروف داخل فر از دستکش استفاده کنید.

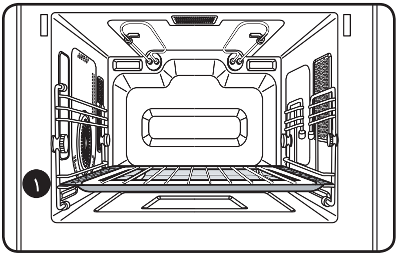
۳) بررسی کنید که المنت حرارتی در موقعیت افقی قرار داشته باشد.

فارسی

تنظیمات ترکیبی پنکه و فر

غذا با استفاده از گریل و المنت حرارتی کف دستگاه درترکیب با انرژی مایکروویو پخته می‌شود در حالیکه همزمان پنکه هوای داغ را از کناره ها به طور یکسان در فر پخش می‌کند.

سینی سرامیکی (با ظرف گریل داخل آن) معمولاً برروی سطح ۱ یا ۲ گذاشته می‌شود.



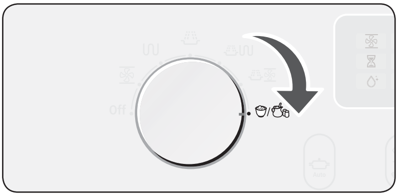
راهنمای پخت

از تنظیمات و زمان های موجود در جدول زیر به عنوان دستورالعمل هایی برای پخت و سرخ کردن غذاها با ترکیب فر و مایکروویو استفاده کنید. توصیه می‌کنیم که دراین حالت فر را از قبل گرم کنید. بعد از پخت چند دقیقه منتظر بمانید. لطفاً به جدول زیر مراجعه کنید.

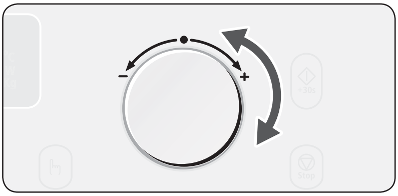
غذا	سطح قفسه	انرژی ماکروویو+ فر (W/⁰C)	لوازم مورد نیاز	زمان پخت (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)
لازانیای منجمد (۴۰۰g)	۲	۴۵۰W/۲۰۰⁰C	سینی سرامیکی	۱۵-۱۷	۳
سیب زمینی پخته (۵۰۰ گرم، ۲-۳ قطعه)	۲	۶۰۰W/۲۰۰⁰C	سینی سرامیکی با ظرف گریل	طرف اول: ۷-۵ طرف دوم: ۶-۴	۵
مرغ کامل (۱۲۰۰g)	۱	۴۵۰W/۱۹۰⁰C	سینی سرامیکی با ظرف گریل	طرف اول ۱۶-۱۵ طرف دوم: ۱۵-۱۴	۱۰
تکه های گوشت بره (۱۰۰۰g)	۱	۴۵۰W/۱۶۰⁰C	سینی سرامیکی با ظرف گریل	طرف اول: ۲۲-۲۰ طرف دوم: ۱۲-۱۰	۱۰ (در فویل بپیچید)
کیک منجمد (۵۰۰g)	۱	۱۸۰W/۱۶۰⁰C	سینی سرامیکی با ظرف گریل	۱۱-۱۳	۵

استفاده از حالت آماده سازی خمیر/ماست

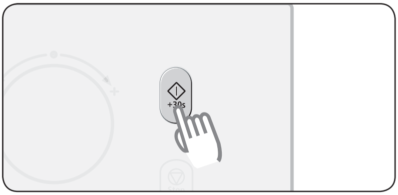
تنظیمات آماده سازی خمیر/ماست



۱ درجه انتخابگر حالت را برروی موقعیت
Yeast Dough/Yogurtقرار دهید.



۲ زمان پخت را با چرخاندن انتخابگر
Multi Function تنظیم کنید .
(حداکثر زمان ۱۰ ساعت است.)



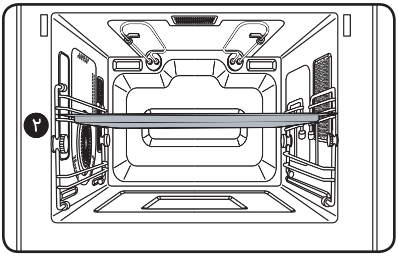
۳ Start را فشار دهید.

نتیجه ◆ به هنگام اتمام پخت، فر بوق زده و
End 4 بار چشمک می‌زند.
بعد از آن فر هر دقیقه
یک بار بوق می‌زند.

فارسی

تنظیمات آماده سازی خمیر/ماست

این عملکرد برای آماده سازی خمیر یا ماست تازه استفاده می‌شود.



سینی سرامیکی معمولاً برروی سطح ۲ قرار داده می‌شود.

راهنمای پخت

راهنمای حالت Yeast Dough/Yogurt

از زمان های موجود در جدول زیر به عنوان دستورالعمل هایی برای آماده سازی خمیر یا ماست تازه استفاده کنید . خمیر را داخل ظرف مقاوم دربرابر گرما گذاشته و آن را با فیلم پوشش بپوشانید. ۱ لیتر شیر (دمای اتاق) را داخل شیشه پیرکس بریزید یا ۶-۷ فنجان داخل ظرف سرامیکی بریزید. ۱۰۰ گرم ماست تازه را داخل ظرف اضافه کنید(توصیه می کنیم از پودر با اسیدلاکتیک برای اولین آماده سازی استفاده کنید.)
ظرف را خوب هم زده و با فیلم بپوشانید. این عملکرده با حالت گرمایی المنت کف و دمای پایین اجرا می‌شود.

غذا	سطح قفسه	لوازم مورد نیاز	زمان (ساعت)
خمیر پیتزا	۲	سینی سرامیکی	0:0-25:30
خمیر کیک	۲	سینی سرامیکی	0:0-35:40
خمیر ترش	۲	سینی سرامیکی	0:0-45:50
ماست	۲	سینی سرامیکی	6:10-00:00

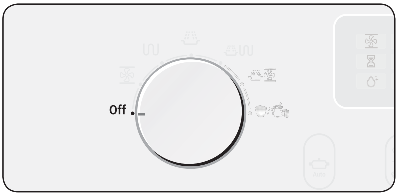
دستورالعمل اولیه آماده سازی خمیر

کیک
۵۰۰ گرم آرد سفید، یک بسته خمیر مایه (۷ گرم)، ۵۰ گرم شکر، ۱/۴ قاشق چایخوری نمک و ۵۰ میلی لیتر شیر گرم (برای گرم کردن شیر ۳۰-۴۰ ثانیه آن را با انرژی ۹۰۰ وات در فر قرار دهید).با هم مخلوط کرده و خوب هم بزنید.
۱۰۰ گرم کره آب شده و یک تخم مرغ تازه را اضافه کرده و خمیر را با قرار دادن آن در فر به مدت ۵ دقیقه آماده کنید.

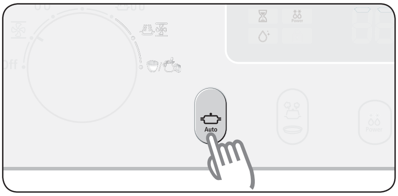
پیتزا
۳۰۰ گرم آرد سفید، ۱ بسته خمیر مایه (۷ گرم)، یک قاشق چایخوری شکر و ۱ قاشق چایخوری نمک را با یکدیگر مخلوط کنید. ۲۰۰ میلی لیتر آب ولرم و یک قاشق چایخوری روغن زیتون اضافه کرده و خمیر را با قرار دادن آن به مدت ۵ دقیقه در فر آماده کنید.

استفاده از حالت پخت خودکار

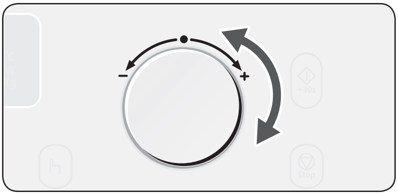
۲۰ ویژگی پخت خودکار زمان های پخت از قبل برنامه ریزی شده را به شما ارائه می‌دهد. با استفاده از این حالت شما دیگر نیازی به تنظیم زمان پخت و سطح توان ندارید. شما می‌توانید حالت پخت خودکار را با چرخاندن درجه (A1 ~A20(Multi-Function انتخاب نمایید.



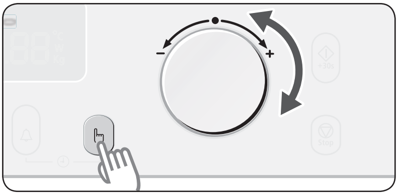
۱ درجه انتخاب گر حالت را بروی موقعیت Off قرار دهید.



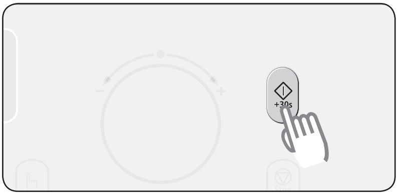
۲ تکمه Auto Cook را فشار دهید.



۳ نوع غذایی که می‌خواهید بپزید با چرخاندن درجه Multi-Function انتخاب کنید. (A-1 ~A-20)



۴ در صورتیکه می‌خواهید اندازه سرو غذا را تغییر دهید، تکمه Select ( ) را فشار داده و سپس اندازه سرو را با چرخاندن انتخابگر Multi-Function انتخاب کنید.



۵ تکمه Start را فشار دهید.

نتیجه ◆ پخت خودکار آغاز می‌شود.
به هنگام اتمام پخت، فر بوق زده و"End" 4 بار چشمک می‌زند.
بعد از آن فر هردقیقه یک بار بوق می‌زند.

استفاده از حالت پخت خودکار(ادامه)

جدول زیر ۲۰ برنامه برای پخت و گرم کردن غذاها به صورت خودکار در فر ارائه می‌دهد.
این جدول شامل مقدارها، زمان های انتظار بعد از پخت و توصیه های مناسب می‌باشد. برنامه های شماره ۱، ۲، ۳، ۴، ۵، ۱۱، ۱۳، ۲۰ فقط با انرژی مایکروویو اجرا می‌شود. برنامه ۱۴ با عملکرد گریل، برنامه های شماره ۱۵، ۱۶ با ترکیب گریل و انرژی مایکروویو، برنامه‌های ۶، ۸، ۱۰، ۱۷ با ترکیب فر و انرژی مایکروویو، برنامه های شماره ۷، ۹، ۱۸، ۱۹ با حالت فر پنکه اجرا می‌شوند.

به هنگام در آوردن غذاها از دستکش استفاده کنید.

کد	غذا	اندازه سرو	زمان انتظار	توصیه ها
A-1	نوشیدنی ها شامل قهوه، شیر، چای، آب (دمای اتاق)	0.25 (یک فنجان) 0.5 (دو فنجان)	۲-۱	نوشیدنی را داخل فنجان سرامیکی ریخته و آن را بدون درپوش گرم کنید. یک فنجان را در وسط، ۲ فنجان را به صورت روبروی هم بر روی سینی سرامیکی قفسه شماره ۱ قرار دهید آن‌ها را در فر مایکرویو قرار دهید. نوشیدنی را قبل و بعد از زمان انتظار هم بزنید. به هنگام درآوردن فنجان‌ها مراقب باشید.
A-2	گوشت مسطح غذای آماده (خنک)	0.3-0.35 0.4-0.45	۳	گوشت را برو روی بشقاب سرامیکی گذاشته و آنرا با پوشش مخصوص ماکروویو بپوشانید. بشقاب را بر روی سینی سرامیکی، سطح ۲ قرار دهید. این برنامه برای غذاهای متشکل از سه نوع مواد غذایی (مثلا گوشت با سس و سبزیجات و یا غذای مرکب از سیب زمینی، برنج یا پاستا) مناسب می‌باشد.
A-3	سوپ /سس (سرد)	0.2-0.25 0.4-0.45	۳-۲	سوپ یا سس را داخل یک بشقاب سرامیکی گود ریخته و آن را با پوشش پلاستیکی بپوشانید. ظرف را داخل سینی سرامیکی گذاشته و بر روی سطح ۱ قرار دهید. قبل و بعد از زمان انتظار آن را به دقت هم بزنید.
A-4	خورش (سرد)	0.2-0.25 0.4-0.45	۳-۲	خورش را داخل یک بشقاب سرامیکی گود یا ظرف گود ریخته و آن را با پوشش پلاستیکی بپوشانید. سپس ظرف را بر روی سینی سرامیکی گذاشته و بر روی سطح ۱ قرار دهید. قبل و بعد از زمان انتظار آن را به دقت هم بزنید.
A-5	غذای آماده منجمد (-۱۸ ^{0}C)	0.3-0.35 0.4-0.45	۴-۳	بسته بندی غذای آماده منجمد را سوراخ کنید. غذا را در مرکز سینی سرامیک گذاشته و بر روی قفسه ۱ قرار دهید. این برنامه برای غذاهای متشکل از ۳ نوع ماده غذایی (مثل گوشت با سس، سبزیجات و یا غذاهای متشکل از سیب زمینی، برنج یا پاستا) مناسب می‌باشد.
A-6	سیب زمینی پخته	0.2-0.4 (۱ تا ۲ قطعه) 0.8-1.0 (۴ - ۳ قطعه)	۵-۳	سیب زمینی ها را تمیز کرده و بشویید و با چنگال سوراخ نمایید. پوست آن را با روغن زیتون آغشته کرده و ادویه بزنید. سیب زمینی ها با وزن تقریباً ۲۰۰ گرم را به صورت کنارهم بر روی سینی سرامیکی با ظرف گریل قرار دهید. و بر روی سطح یک بگذارید. هنگامیکه فر بوق زد آن را بر گردانید. برای شروع مجدد تکمه Start را فشار دهید.

استفاده از حالت پخت خودکار(ادامه)

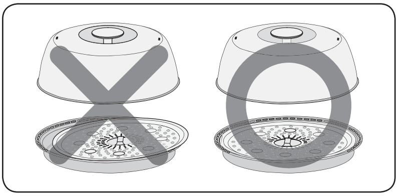
کد	غذا	اندازه سرو	زمان انتظار	توصیه ها
A-7	پیتزای منجمد (-۱۸°C)	0.3-0.35 0.4-0.45	-	پیتزای منجمد را برروی سینی چند منظوره، قفسه ۱ بگذارید.
A-8	لازانیای منجمد (-۱۸°C)	0.4-0.45	۴-۳	لازانیای منجمد را برروی یک ظرف شیشه ای منجمد متناسب با اندازه لازانیا یا یک ظرف سرامیک بگذارید. ظرف را برروی سینی سرامیک گذاشته و برروی قفسه سطح ۲ قرار دهید.
A-9	قرص نان منجمد (-۱۸°C)	0.1-0.5	۵-۳	نان های منجمد را به صورت کنار هم برروی سینی چند منظوره قرار دهید. سپس آن را برروی قفسه سطح ۱ بگذارید.
A-10	کیک منجمد (-۱۸°C)	0.4-0.6 1.0-1.2	۲۵-۵	یک کیک منجمد را در مرکز گذاشته و قطعات کیک منجمد را به صورت کنار هم برروی ظرف گریل داخل سینی سرامیک بچینید و آن را برروی قفسه سطح یک بگذارید.با استفاده از حالت حرارتی فر، کیک گرم شده و برشته می‌شود. این برنامه برای کیک ها و قطعات کیک مثل کیک میوه با روکش تکه های میوه و یا کیک با قطعات میوه مناسب می‌باشد. این برنامه برای کیک های کرم دار و کیک با روکش شکلات مناسب نمی‌باشد.
A-11	سبزیجات تازه	0.3-0.35 0.5-0.55	۲-۱	سبزیجات را بعد از تمیز کردن، شستن و خرد کردن به‌اندازه های کوچک وزن کنید. آن ها را داخل یک ظرف شیشه ای با درپوش بریزید. ۵ میلی لیتر آب (۳ قاشق چایخوری) اضافه کنید. ظرف را در مرکز سینی سرامیک، سطح ۱ بگذارید. بعداز پخت آن را هم بزنید.
A-12	سیب زمینی پوست کنده	0.5-0.55 0.7-0.75	۳-۲	سیب زمینی ها را بعد از پوست کندن، شستن و برش به اندازه های مساوی وزن کنید. آن ها را داخل یک ظرف شیشه ای بریزید. ۴۵-۶۰ میلی لیتر آب (۳-۴ قاشق سوپ خوری) اضافه کنید. ظرف را در مرکز سینی سرامیک و سطح ۱ بگذارید.
A-13	برنج سفید	0.25 0.35	۱۰-۵	برنج را وزن کرده و ۲ برابر مقدار برنج آب اضافه کنید. برای مثال: برای پخت0.25 Kg برنج ۱/۲ لیتر، آب سرد اضافه کنید. ظرف را برروی مرکز سینی سرامیک سطح ۱ قرار دهید. روی آن را بپوشانید.
A-14	استیک	0.3-0.6 0.6-0.8	-	استیک ها را به صورت کنار هم در وسط سینی سرامیک با ظرف گریل قرار داده و آن را برروی سطح ۲ قرار دهید. به محض بوق زدن فر آن ها را برگردانید. تکمه Start را برای ادامه فرآیند پخت فشار دهید. تنظیمات اولیه برای استیک های نازک و تنظیمات دوم برای پخت استیک های ضخیم می‌باشد.

کد	غذا	اندازه سرو	زمان انتظار	توصیه ها
A-15	استیک مرغ قطعات جوجه	0.4-0.5 1.0-1.2	۲	قطعات جوجه را با روغن و ادویه آغشته کنید. آن ها را طوری برروی ظرف گریل قرار دهید که قسمت پوست مرغ به سمت پایین باشد، سپس ظرف را بر روی قفسه ۲ قرار دهید. هنگامیکه فر بوق زد، آن را برگردانید برای ادامه پخت، تکمه Start را فشار دهید.
A-16	ماهی کبابی	0.5-0.6 0.7-0.8	۳	پوست یک ماهی کامل را با روغن آغشته کرده و ادویه و فلفل اضافه کنید. ماهی ها را به صورت کنار هم طوری که سریکی در کنار دم دیگری باشد، برروی ظرف گریل داخل سینی سرامیک بگذارید. هنگامیکه فر بوق زد آن ها را برگردانید. برای ادامه فرآیند پخت،تکمه Start را فشار دهید.
A-17	جوجه کبابی	1.2-1.3 1.4-1.5 1.6-1.7	۵	کمی روغن در جوجه ها مالیده و کمی ادویه و فلفل به آن اضافه کنید. جوجه ها را طوری قرار دهید که سینه ها به سمت پایین و پای آن به سمت چپ قرار گیرند و سپس آنرا به روی ظرف گریل قرار داده و بر روی قفسه سطح ۱ بگذارید. هنگامیکه بوق زد آنرا برگردانید برای ادامه فرآیند پخت،تکمه Start را فشار دهید.
A-18	کیک	0.7-0.8	۵	فر را با استفاده از حالت فر در ۱۵۰°C گرم کنید. خمیر را داخل یک ظرف مربعی شکل فلزی مخصوص پخت از قبل گرم کنید. ظرف را هم راستای درب قرار دهید. سپس آن را برروی سینی سرامیک و سطح ۱ قرار دهید. این برنامه برای کیک هایی مثل کیک لیمو، کیک فندق و کیک مرمر مناسب است.
A-19	کلوچه	0.3 0.4	۵	فر را با استفاده از حالت فر در حالت ۱۷۰°C از قبل گرم کنید. خمیر کلوچه را داخل ظرف مناسب ۶ کلوچه بریزید. ظرف را برروی مرکز سینی سرامیک یا میله فر گذاشته و برروی سطح ۱ قرار دهید. وزن ۰/۳٪Kg برای هر کلوچه ۴۵ گرمیو ۰/۴Kg برای هر کلوچه ۶۵ g توصیه می‌شود.
A-20	ذرت	0.1-0.15	-	برای آماده سازی ذرت در فر ماکروویو استفاده کنید. دستورالعمل های سازنده غذا را دنبال کرده و بسته را در مرکز سینی سرامیک، سطح ۱ قرار دهید. در حین این برنامه ذرت پف کرده و حجم بسته افزایش پیدا می کند. به هنگام درآوردن و باز کردن بسته دقت کنید.

مراحل زیر چگونگی پخت غذا را توضیح می‌دهد:

احتیاط

- هرگز از بخارپز در یک محصول متفاوت استفاده نکنید.
ممکن است سبب آتش سوزی یا صدمه جدی به محصول شود.
- هنگامیکه از این بخار پز استفاده می‌کنید، حداقل ۵۰۰ میلی لیتر آب قبل از استفاده داخل آن بریزید.
در صورتیکه مقدار آب کمتر از ۵۰۰ میلی لیتر باشد، ممکن است پخت خوب انجام نشود یا سبب آتش سوزی و یا صدمه به محصول شود.
- به هنگام درآوردن بخارپز از فر بعد از زمان پخت مراقب باشید. خطر سوختگی وجود دارد.
- هنگامیکه از بخارپز استفاده می‌کنید، درپوش ضد زنگ استیل و سینی بخار باید کاملاً روی هم قرار بگیرند.
تخم مرغ ها یا شاه بلوط ممکن است بدون تنظیم شدن درست درب و ظرف به طوریکه در شکل قرار داده شده، بترکند.

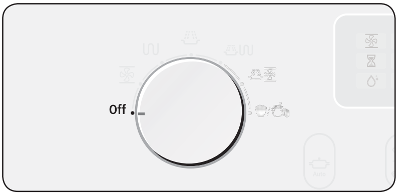


۱ ۵۰۰ میلی لیتر آب را داخل بشقاب بخارپز بریزید.

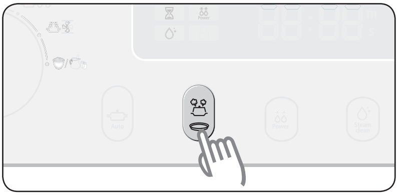
۲ سینی بخارپز را کاملاً برروی بشقاب گذاشته و غذا را برروی آن قرار دهید.

۳ درپوش ضد زنگ استیل را برروی آن گذاشته و درب را باز کنید.

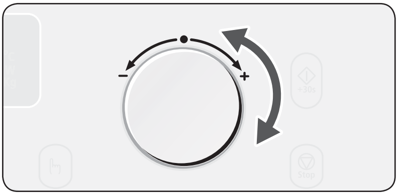
۴ بخارپز را در مرکز سینی سرامیک گذاشته و درب را ببندید.



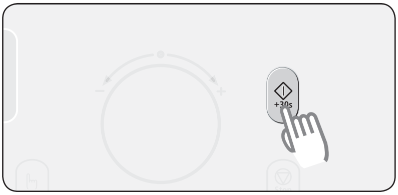
۵ درجه Mode Selector را برروی موقعیت Off قراردهید.



۶ تکمه Auto Steam/Crusty Cook را فشار دهید.



۷ نوع غذا را با چرخاندن انتخابگر Multi Function انتخاب کنید. (S-1~S-5)



۸ تکمه Start را فشار دهید.

نتیجه
- ◆ پخت آغاز می‌شود.
هنگامیکه غذا پخته شود، فر بوق زده و "End" 4 بار چشمک می‌زند.
بعد از آن فر هردقیقه یکبار بوق می‌زند.

استفاده از حالت پخت با بخار خودکار (ادامه)

فارسی

جدول زیر برنامه های مختلف پخت با بخار خودکار، مقدارها، زمان انتظار و توصیه های مربوطه را ارائه می‌دهد. این برنامه ها فقط با بخارپز قابل اجرا می‌باشند.

با توجه به برنامه های پخت با بخار (S-1 ~ S-5)، زمان پخت به‌اندازه، ضخامت و نوع غذا بستگی دارد. این برنامه ها برای اندازه های متوسط غذا یا قطعات غذا مناسب می‌باشند. هنگامیکه غذاهای ضخیم یا قطعات بزرگ را بخارپز می‌کنید، آن ها را پوشانده و بعد از پخت۵-۲ دقیقه منتظر بمانید. به هنگام بخارپز کردن قطعات نازک یا مواد غذایی ترد مثل سبزیجات، توصیه می‌کنیم که فرآیند پخت اتوماتیک را ۳-۲ دقیقه قبل از پایان زمان معمول متوقف کنید. این برنامه ها تنها با انرژی مایکروویو اجرا می‌شوند.

کد	غذا	اندازه سرو	لوازم مورد نیاز	توصیه ها
S-1	سبزیجات خرد شده	0.0-2.5	بخارپز + ۵۰۰ میلی لیتر آب سرد	سبزیجات را تمیز کرده و شسته و آن ها را به قطعات هم اندازه برش بزنید. نیم لیتر آب به داخل بشقاب بخارپز ریخته و سبزیجات را اضافه کنید و آن را با در پوش ضد زنگ استیل بپوشانید. بخارپز را برروی سینی سرامیک قفسه سطح ۱ بگذارید. این برنامه برای اندازه متوسط سبزیجات مثل گل کلم، کلم و هویج خرد شده مناسب می‌باشد.
S-2	سبزیجات کامل	0.0-2.8	بخارپز + ۵۰۰ میلی لیتر آب سرد	سبزیجات را تمیز کرده و بشویید، نیم لیتر آب به داخل بشقاب بخارپز ریخته و سینی را داخل بشقاب بخارپز بگذارید و سبزیجات را اضافه کنید و آن را با درپوش استیل ضد زنگ بپوشانید. بخار پز را برروی سینی سرامیکی گذاشته و آن را برروی سطح ۱ قرار دهید. این برنامه برای پخت سبزیجات خردشده و کامل مثل ذرت روی ساقه، گل کلم درسته، سیب زمینی های کوچک و کاهوهای تقسیم شده به ۴ قسمت مناسب می‌باشد.
S-3	فیله های ماهی	0.0-1.6	بخارپز + ۵۰۰ میلی لیتر آب سرد	فیله ها را تمیز کرده و بشویید. نیم لیتر آب به داخل بشقاب بخارپز ریخته و سینی را داخل بشقاب بگذارید. فیله های ماهی را به صورت کنار هم در آن قرار دهید. شما می‌توانید، نمک، ادویه و ۱ تا ۲ قاشق چایخوری آب لیمو اضافه کنید. آن را با درپوش استیل ضد زنگ بپوشانید. بخارپز را برروی بشقاب سرامیکی و سطح ۱ قرار دهید. این برنامه برای فیله‌های ماهی های Rose, pollacl, cod مناسب می‌باشد.
S-4	تخم مرغ آب پز	0.0-1.5	بخارپز + ۵۰۰ میلی لیتر آب سرد	نیم لیتر آب داخل بشقاب بخارپز بریزید. سینی بخارپز را داخل بشقاب بگذارید. ۸-۳ تخم‌مرغ تازه که هرکدام در حدود ۵۵ گرم وزن دارند را سوراخ کرده و آن ها را برروی حفره های کوچک سینی بگذارید. در پوش استیل ضد زنگ را برروی بشقاب بخار پز گذاشته و بخارپز را برروی سینی سرامیک گذاشته و آن را برروی قفسه سطح ۱ قرار دهید. بعد از بخارپز شدن ۵-۲ دقیقه منتظر بمانید.
S-5	سینه مرغ	0.0-1.6	بخارپز + ۵۰۰ میلی لیتر آب سرد	فیله های مرغ را تمیز کرده و بشویید. نیم لیتر آب داخل بشقاب بخارپز بریزید. شما می‌توانید ادویه و فلفل را به آب اضافه کنید. سینی بخارپز را داخل بشقاب گذاشته و سینه های مرغ را به صورت دایره بچینید و آن را با درپوش استیل ضد زنگ بپوشانید. بخارپز را برروی سینی سرامیکی گذاشته و برروی قفسه سطح ۱ قرار دهید.

استفاده از حالت پخت با بخار خودکار (ادامه)

معمولاً به هنگام پخت غذا در حالت مایکروویو یا حالت Grill ، غذاهایی که دارای خمیر می‌باشند، کمی مرطوب می‌شوند. با استفاده از بشقاب ضخیم سامسونگ می‌توانید برشتگی غذا را حفظ کنید. بشقاب ضخیم همچنین می‌تواند برای پخت بیکن، تخم مرغ، سوسیس و ... نیز استفاده شود.

قبل از استفاده از بشقاب ضخیم، آن را با انتخاب حالت ترکیبی برای ۱ تا ۳ دقیقه گرم کنید:

- **ترکیب فر پنکه** ($210^{0}c$) **و مایکروویو** (600w)
- **ترکیب گریل و مایکروویو (سطح توان** 600w)
- **در این رابطه به صفحه ۱۶و۱۸ مراجعه کنید.**

۱ بشقاب ضخیم را همانند توضیحات بالا گرم کنید.

◄ همواره از دستکش استفاده کنید. چون بشقاب ضخیم خیلی داغ می‌شود.

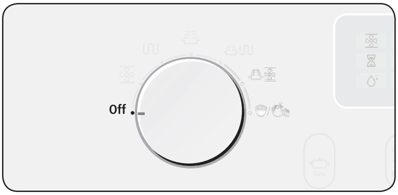
۲ در صورتیکه می‌خواهید غذاهایی مثل بیکن و تخم مرغ بپزید به منظور خوب برشته شدن غذا، کمی روغن به ظرف بمالید.

۳ غذا را داخل بشقاب ضخیم قرار دهید.

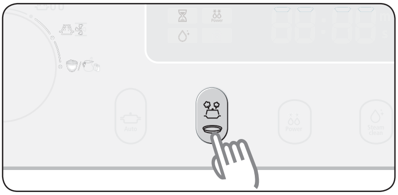
◄ هیچ گونه ظرفی که در برابر گرما مقاوم نیست (مثلاً ظروف پلاستیکی) را داخل بشقاب ضخیم نگذارید.

۴ بشقاب ضخیم را برروی سینی سرامیک بگذارید.

◄ هرگز بشقاب ضخیم را بدون سینی سرامیکی در فر نگذارید.

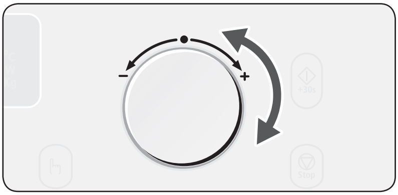


۵ درجه انتخابگر حالت را برروی موقعیت Off قرار دهید.

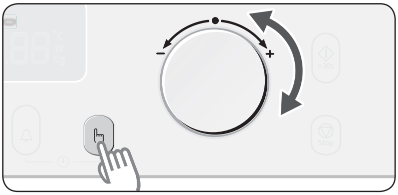


۶ تکمه Auto Steam/Crusty Cook را فشار دهید.

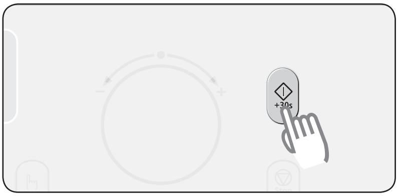
استفاده از حالت پخت با بخار خودکار (ادامه)



۷ نوع غذا را با چرخاندن انتخابگر Multi Function انتخاب کنید.
(c-1 ~ c-5)



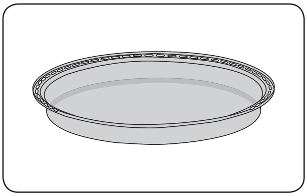
۸ در صورتیکه می‌خواهید اندازه سرو غذا را تغییر دهید: تکمه Start را فشار دهید و سپس اندازه سرو را با چرخاندن انتخابگر Multi Function تغییر دهید.



۹ تکمه Start را فشار دهید.

نتیجه ◆ پخت غذای ضخیم آغاز می‌شود. هنگامیکه پخت تمام شد، فر بوق زده و End بار چشمک می‌زند. بعد از آن فر هردقیقه یک بار بوق می‌زند.

تمیز کردن بشقاب ضخیم



بهترین روش برای تمیز کردن بشقاب ضخیم شستن آن با آب داغ و تمیز کننده و سپس آبکشی آن با آب تمیز است. هرگز از کاردک های خراشنده یا اسکاج زبر برای تمیز کردن آن استفاده نکنید چون لایه رویی آن آسیب می‌بینند.

بشقاب ضخیم دارای یک لایه تفلون می‌باشد که در صورتیکه به طور نادرست از آن استفاده کنید، آسیب می‌بینید.

- هرگز غذا را داخل بشقاب برش نزنید. قبل از برش آن را از بشقاب خارج کنید.
- ترجیحاً غذا را با یک کفگیر پلاستیکی یا چوبی برگردانید.

استفاده از حالت پخت با بخار خودکار (ادامه)

جدول زیر برنامه های متفاوت پخت غذای ضخیم به طور خودکار، مقدارها، زمان های انتظار و توصیه های مناسب را ارائه می‌دهد. این برنامه ها با ترکیب انرژی مایکروویو و گریل، یا مایکروویو و حرارت اجرا می‌شوند.

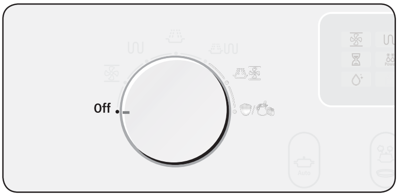
قبل از استفاده از برنامه های پخت ضخیم (C1-C5)، بشقاب ضخیم را با حالت ۶۰۰W+Grill یا ۶۰۰W+۲۱۰°C به مدت ۳ دقیقه برروی سینی سرامیکی در قفسه سطح ۲ گرم کنید. این برنامه با ترکیب مایکروویو و گریل با مایکروویو و حرارت اجرا می‌شوند.

به هنگام درآوردن بشقاب از دستکش استفاده کنید.

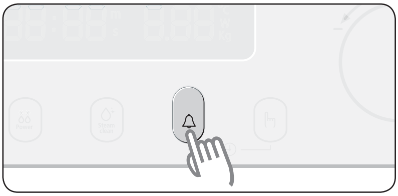
کد	غذا	اندازه سرو	لوازم مورد نیاز	توصیه ها
C-1	پیتزای منجمد (-۱۸°C)	0.2 0.3 0.4	بشقاب ضخیم ۶۰۰ وات + گریل به مدت ۳ دقیقه	بشقاب ضخیم را با استفاده از حالت ترکیبی ۶۰۰w +Grill به مدت ۳ دقیقه برروی حفره فر گرم کنید. پیتزای منجمد را داخل بشقاب ضخیم گذاشته و آن را برروی سینی سرامیکی قفسه ۲ قرار دهید.
C-2	پیراشکی های منجمد (-۱۸°C)	0.15 (۶ قطعه) 0.25 (۱۰ قطعه)	بشقاب ضخیم گرم کردن از قبل با ۶۰۰W+۱۲۰°C به مدت ۱ دقیقه	بشقاب ضخیم را با استفاده از حالت ترکیبی ۶۰۰W+۱۲۰°C برروی حفره فر گرم کنید. پیراشکی ها را بر روی بشقاب ضخیم گذاشته و آن را برروی سینی سرامیکی، سطح ۲ قرار دهید.
C-3	باگت های منجمد (-۱۸°C)	0.15 (۱ قطعه) 0.25 (۲ قطعه)	بشقاب ضخیم گرم کردن از قبل با ۶۰۰W+۱۲۰°C به مدت ۱ دقیقه	بشقاب ضخیم را با استفاده از حالت ترکیبی ۶۰۰W+۱۲۰°C به مدت ۱ دقیقه برروی حفره فر قرار دهید. یک باگت را در مرکز بشقاب و ۲ باگت را به صورت کنار هم برروی بشقاب ضخیم گذاشته و آن را برروی سینی سرامیکی، قفسه سطح ۲ قراردهید. این برنامه برای باگت های دارای روکش مناسب می‌باشد(برای مثال سبزیجات، همبرگر و پنیر)
C-4	ناگت های منجمد مرغ (-۱۸°C)	0.15 0.25	بشقاب ضخیم گرم کردن ازقبیل ۶۰۰w +Grill به مدت ۳ دقیقه	بشقاب ضخیم را با استفاده از حالت ۶۰۰w +Grill به مدت ۳ دقیقه برروی حفره فر قرار دهید. بشقاب را با روغن آغشته کرده و ناگت های مرغ را به طور یکسان برروی سینی سرامیکی، قفسه سطح ۲ قرار دهید. هنگامیکه فر بوق زد آن را برگردانید برروی شروع مجدد تکمه Start را فشار دهید.
C-5	اسنک پیتزای منجمد (-۱۸°C)	0.15 (۴-۵ قطعه) 0.3 (۸-۹ قطعه)	بشقاب ضخیم گرم کردن از قبیل ۶۰۰w +Grill به مدت یک دقیقه	بشقاب ضخیم را با استفاده از حالت ۶۰۰w +Grill به مدت ۱ دقیقه گرم کنید. اسنک پیتزاها را به صورت دایره ای برروی بشقاب ضخیم گذاشته و آن را برروی سینی سرامیکی، قفسه سطح ۲ قرار دهید.

تنظیم زمان انتظار

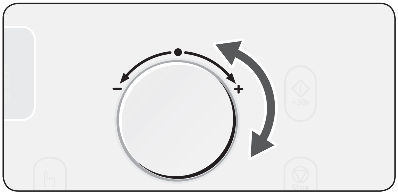
زمان Hold **می‌تواند برای تنظیم زمان انتظار به طور خودکار استفاده شود.**
(بدون پخت مایکروویو)



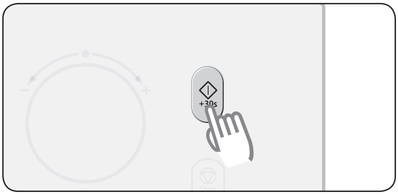
۱ درجه انتخابگر حالت را برروی موقعیت Off قرار دهید.



۲ تکمه Hold Timer را فشار دهید.



۳ زمان انتظار را با چرخاندن انتخابگر Multi Function انتخاب کنید.



۴ تکمه Start را فشار دهید.

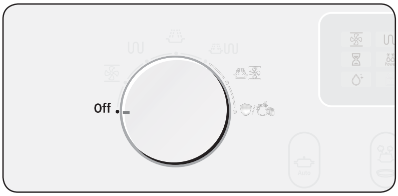
نتیجه
- زمان انتظار شروع می‌شود.
  بعد از اتمام آن،
  ۱) فر چهار باربوق می‌زند.
  ۲) زمان کنونی دوباره نمایش داده می‌شود.

فارسی

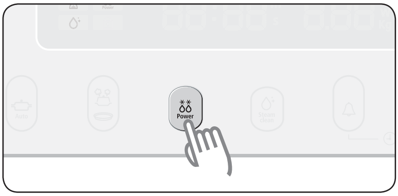
تنظیم حالت یخ زدایی قدرتی

از پنج تنظیمات از پیش برنامه ریزی شده برای یخ زدایی استفاده کنید. زمان یخ زدایی و سطح توان به طور خودکار تنظیم می‌شود. تنها تنظیمات و وزن را برای شروع یخ زدایی انتخاب کنید.

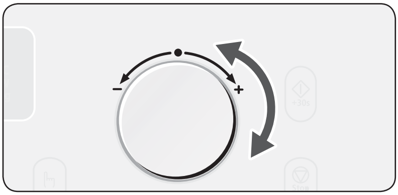
درب را باز کنید. غذای منجمد را در مرکز سینی سرامیک قرار دهید و آن را برروی سطح ۱ بگذارید. درب را ببندید.



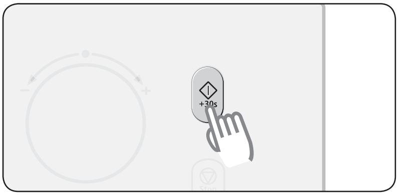
۱ درجه انتخابگر حالت را برروی موقعیت Off بچرخانید.



۲ نوع غذایی که می‌خواهید بپزید را با فشار دادن تکمه Defrost انتخاب کنید.
برای توضیح تنظیمات از پیش برنامه ریزی شده به جدول صفحه بعد مراتبه کنید.
وزن غذا را با چرخاندن انتخابگر Multi Function انتخاب کنید.



۳ زمان انتظار را با چرخاندن انتخابگر Multi Function انتخاب کنید.



۴ تکمه Start را برای شروع پخت فشار دهید.

نتیجه
- ◆ یخ زدایی شروع می‌شود.
- ◆ فر درنیمه زمان یخ زدایی بوق می‌زند تا به شما یادآوری کند که باید غذا را برگردانید.

نکته مهم

- تنها از ظروف ایمن در برابر ماکروویو استفاده کنید.
- شما می‌توانید همچنین غذا را به طور دستی یخ زدایی کنید. بدین منظور عملکرد ماکروویو را با سطح توان ۱۸۰ وات انتخاب کنید. برای اطلاعات بیشتر به صفحه ۴۳ تا ۴۴ با عنوان "Defrosting" مراجعه کنید.

فارسی

راهنمای تنظیمات یخ زدایی قدرتی

جدول زیر برنامه های یخ زدایی قدرتی مختلف، مقدارها، زمان های انتظار و توصیه های مربوطه را ارائه می‌دهد. این برنامه فقط با انرژی مایکروویو اجرا می‌شود. تمام مواد بسته بندی را قبل از یخ زدایی خارج کنید. گوشت، جوجه و ماهی را برروی سینی سرامیکی قرار دهید.

کد	غذای منجمد	اندازه سرو	زمان انتظار	توصیه ها
۱	گوشت	۰.۱-۲.۵	۹۰-۲۰	همیشه کناره های گوشت را با فویل آلومینیوم بپوشانید. هنگامیکه فر بوق زد آن ها را برگردانید. این برنامه برای گوشت بره، گوساله، استیک و گوشت چرخ کرده مناسب است.
۲	جوجه	۰.۲-۱.۵	۹۰-۲۰	همیشه بال و پاهای مرغ را با فویل آلومینیوم بپوشانید. هنگامیکه فر بوق زد آن را برگردانید. این برنامه برای مرغ کامل و تکه های جوجه مناسب است.
۳	ماهی	۰.۲-۱.۵	۸۰-۲۰	همیشه دم ماهی را با فویل آلومینیوم بپوشانید. هنگامیکه فر بوق زد، ماهی را برگردانید. این برنامه برای ماهی درسته و فیله های ماهی مناسب می‌باشد.
۴	نانکیک میوه	۰.۱-۰.۶	۶۰-۱۰	نان ها را به صورت افقی و عرضی برروی یک پارچه آشپزخانه چیده و آن را برروی سینی سرامیکی بگذارید. هنگامیکه فر بوق زد، آن را برگردانید. کیک را برروی سینی بگذارید و در صورت لزوم آن را برگردانید. (هنگامیکه شما درب را باز می کنید، عملکرد فر متوقف می‌شود.) این برنامه برای پخت انواع نان، تکه ها و قرص های نان و باگت مناسب می‌باشد. قرص های نان را به صورت کنار هم بچینید. این برنامه برای انواع کیک، بیسکویت، کیک پنیر و کیک پوفی مناسب می‌باشد. این برنامه برای خمیر ضخیم، کیک میوه و کرمدار و کیک با روکش شکلات مناسب نمی‌باشد.
۵	میوه	۰.۱-۰.۶	۲۰-۵	میوه ها را به طور یکسان برروی سینی سرامیکی پخش کنید. این برنامه برای انواع میوه مناسب می‌باشد.

نکته مهم

حالت یخ زدایی قدرتی از انرژی مایکروویو برای گرم کردن غذا استفاده می کند.

بنابراین دستورالعمل ها برای لوازم آشپزی و احتیاط های ایمنی مایکروویو باید به هنگام استفاده از این حالت به شدت در نظر گرفته شوند.

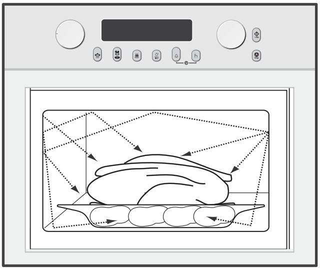
چگونگی کارکردن فر مایکروویو

مایکروویو ها، امواج الکترومغناطیسی با فرکانس بالا می‌باشند. انرژی آزاد شده از این امواج به شما امکان پخت غذاها را بدون تغییر رنگ یا شکل غذا می‌دهد.

شما می‌توانید از انرژی مایکروویو برای اهداف زیر استفاده کنید:

- یخ زدایی
- پخت

اصول پخت



۱. امواج مایکروویو تولید شده توسط مگنترون به طور یکسان با یک سیستم توزیع کننده پخش می‌شوند. بنابراین غذا به طور یکسان پخته می‌شود.

۲. مایکروویوها تا عمق ۱ اینچ (۲/۵ سامتی متر) در غذا نفوذ می کنند. بعد از آن حرارت در داخل غذا پخش می‌شود.

۳. زمان های پخت ممکن است بسته به ظرف استفاده شده و خصوصیات غذا متفاوت باشد:
- مقدار و حجم
- مقدار آب
- دمای اولیه (خنک یا گرم)

نکته مهم

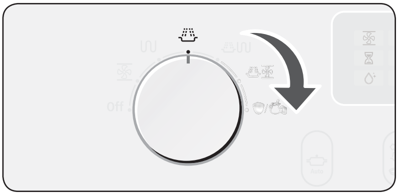
از آنجاییکه مرکز غذا از طریق پخش حرارت گرم می‌شود، پخت غذا حتی به هنگام درآوردن غذا از فر ادامه پیدا می کند.

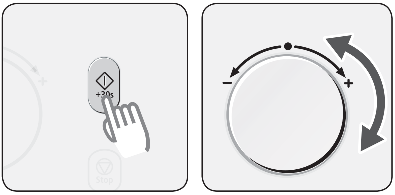
زمان انتظار در دستور پخت موجود در این دفترچه راهنما ارائه شده است. بنابراین اطمینان حاصل کنید که:
- پخت یکسان غذا به سمت مرکز باشد.
- کل قسمت های غذا دمای مشابه داشته باشند.

استفاده از حالت مایکروویو

مایکروویوها امواج الکترو مغناطیسی با فرکانس بالا هستند. در پخت مایکروویو، انرژی ماکروویو در داخل غذا نفوذ کرده و توسط آب، چربی و شکر غذا جذب می‌شود. مایکروویوها سبب می‌شوند که مولکول ها در غذا به سرعت حرکت کنند. حرکت سریع این مولکول ها اصطکاک ایجاد کرده کرده که درنتیجه آن غذا گرم شده و پخته می‌شود.

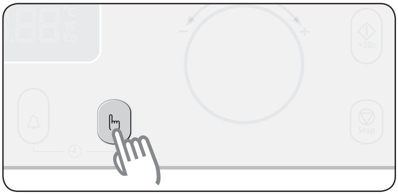
تنظیم حالت مایکروویو

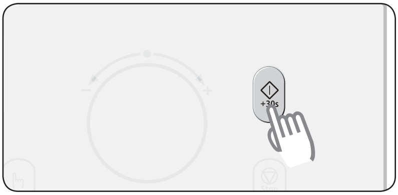




۱ انتخابگر حالت را برروی موقعیت Microwave قرار دهید. زمان و سطح توان برروی نمایشگر ظاهر می‌شود.

۲ انتخابگر چند منظوره را برای تنظیم زمان پخت مورد نظر بچرخانید.در صورتیکه نمی‌خواهید سطح توان تغییر کند، تکمه Start را برای شروع پخت فشار دهید.





۳ برای تغییر سطح توان، تکمه Selec ( ) را فشار داده و انتخابگر Multi Function را برای انتخاب سطح توان مورد نظر بچرخانید. برای دستورالعمل هایی درباره زمان پخت و سطوح توان مناسب به راهنمای پخت (صفحات ۵۳ تا ۴۵) مراجعه کنید.

۴ تکمه Start را برای شروع پخت فشار دهید.

نتیجه ◆ پخت آغاز شده و هنگامیکه تمام شد فر بوق زده و " End" 4 بار چشمک می‌زند. بعد از آن فر هر دقیقه یکبار چشمک می‌زند.

نکته

شما می‌توانید زمان پخت و سطح توان را در حین پخت تغییر دهید.

◄ زمان پخت: تنها انتخابگر Multi Function را بچرخانید.

◄ سطح توان: تکمه Select ( ) را فشار داده و سپس انتخابگر Multi Function را بچرخانید.

شروع سریع

- در صورتیکه می‌خواهید یک ظرف را در مدت کوتاهی با حداکثر توان (۸۰۰W) گرم کنید. می‌توانید تکمه Start را یکبار برای هر ۳۰ ثانیه زمان پخت فشار دهید. فر فوراً شروع به کار می‌کند. (انتخابگر حالت باید برروی حالت Microwave قرار بگیرد.)

راهنمایی برای سطوح توان مایکروویو

سطح توان	درصد (%)	توان خروجی (وات)	توضیحات
بالا	۱۰۰	۸۰۰	برای گرم کردن مایعات
بالا	۸۳	۷۰۰	برای گرم کردن و پخت غذاها
متوسط روبه بالا	۶۷	۶۰۰	برای گرم کردن و پخت غذاها
متوسط	۵۰	۴۵۰	برای پخت گوشت و گرم کردن غذاهای ترد
متوسط رو به پایین	۳۳	۳۰۰	
یخ زدایی	۲۰	۱۸۰	برای یخ زدایی و ادامه پخت
پایین	۱۱	۱۰۰	برای یخ زدایی غذاهای نازک

فارسی

راهنمای لوازم آشپزی در ماکروویو

لوازم آشپزی مورد استفاده در حالت مایکروویو باید طوری باشند که اجازه عبور امواج مایکروویو و نفوذ کردن به غذا را بدهند. ظروف فلزی مثل استیل ضد زنگ، آلومینیوم و مس امواج مایکروویو را منعکس می‌کنند. بنابراین از ظروف ساخته شده از مواد فلزی استفاده نکنید. معمولاً لوازم دارای مارک Microwave-Safe (ایمن دربرابر مایکروویو) برای استفاده مناسب می‌باشند.
برای اطلاعات بیشتر درباره لوازم آشپزی مناسب به راهنمای زیر مراجعه کرده و به هنگام استفاده از حالت مایکروویو از سینی سرامیکی برروی سطح ۱ استفاده نمایید.

لوازم آشپزی	مخصوص ماکروویو	توضیحات
فویل آلومینیوم	✗✓	در اندازه های کوچک حد محافظت از برخی مناطق غذا از پخته شدن بیش از توصیه می‌شود. در صورتیکه فویل خیلی نزدیک به دیواره فر باشد و یا در صورتیکه بیش از حد استفاده شود، آتش می‌گیرد.
بشقاب ضخیم	✓	آن را بیش از ۸ دقیقه گرم نکنید.
ظروف چینی و سفالی	✓	سفال، کوزه، لوازم ساخته شده از خاک و چینی نسوز معمولاً مناسب می‌شوند، مگراینکه دارای قطعات فلزی برای تزئین باشند.
ظروف پلی استر یکبار مصرف	✓	برخی غذاهای منجمد دراین ظروف بسته بندی می‌شوند.
بسته بندی های غذاهای آماده		
• فنجان ها و ظروف پلی استرین	✓	می‌تواند برای گرم کردن غذا استفاده شود. اما گرم کردن بیش از حد سبب ذوب شدن پلی استیرن و در نتیجه آتشسوزی می‌گردد.
• بسته های کاغذی یا روزنامه	✗	
• کاغذ بازیافت شده یا نوارهای فلزی	✗	ممکن است سبب جرقه شود.
ظروف شیشه ای		
• ظروف آشپزخانه	✓	می‌تواند استفاده شوند مگر اینکه دارای نوارهای فلزی باشد. برای گرم کردن مایعات یا غذاها استفاده می‌شود. شیشه های ظریف ممکن است شکسته یا در صورتیکه به طور ناگهانی گرم شوند، ترک بخورد. باید درب را بردارید. فقط برای گرم کردن مناسب می‌باشد.
• ظروف شیشه ای	✓	
• بطری های شیشه ای	✓	
فلز		
• ظروف	✗	ممکن است سبب جرقه یا آتش سوزی شود.
• مواد بسته بندی فریزر	✗	

لوازم آشپزی	ایمن در برابر مایکروویو	توضیحات
کاغذ • بشقاب ها، فنجان، دستمال آشپزخانه دستمال سفره • کاغذ بازیافت شده	✓ ✗	برای پخت های کوتاه مدت و گرم کردن همچنین برای جذب رطوبت اضافی سبب جرقه می‌شود.
پلاستیک • ظروف • فیلم پوشش • بسته های فریزری	✓ ✓ ✓✗	در صورتیکه مقاوم در برابر گرما و ترموپلاستیک باشند. برخی پلاستیک ها ممکن است در دمای بالا ذوب شده یا تغییر رنگ دهند. از ظروف ملامین استفاده نکنید. برای نگه داری رطوبت استفاده می‌شود. نباید با غذا در تماس باشد. به هنگام در آوردن فیلم مراقب باشید، چون بخار داغ از آن متصاعد می‌شود. در صورتیکه در مقابل گرمای فر مقاوم باشد. نباید آن را به صورت کاملا بسته قرار دهید. در صورت لزوم آن را با یک چنگال سوراخ کنید.
کاغذ های روغنی	✓	می‌تواند برای نگه داشتن رطوبت و جلوگیری از ترشح آب به بیرون استفاده شود.

نکته

"Arcing" واژه ای برای جرقه در فر است

✓ :توصیه می‌شود

✓✗ :احتیاط کنید.

✗ :نا ایمن

راهنمای لوازم آشپزی

مایکروویو

انرژی مایکروویو در واقع در غذا نفوذ کرده و توسط آب، چربی و شکر جذب می‌شود. امواج مایکروویو سبب حرکت سریعتر مولکولهای غذا می‌شود. حرکت سریع این مولکول ها اصطکاک ایجاد کرده که در نتیجه آن گرما به وجود آمده و غذا پخته می‌شود.

لوازم آشپزی برای پخت در مایکروویو:
لوازم آشپزی باید طوری باشند که امکان عبور کردن انرژی مایکروویو از آن ها وجود داشته باشد. امواج مایکروویو توسط ظروف فلزی مثل استیل، آلومینیوم و مس منعکس می‌شوند ولی این امواج می‌توانند در ظروف سرامیک، شیشه، سفال و پلاستیک و همچنین کاغذ و چوب نفوذ کنند. بنابراین نباید غذاها را در ظروف فلزی بریزید.

غذاهای مناسب برای پخت در مایکروویو:
بسیاری از انواع غذاها در مایکروویو قابل پخت می‌باشند. این غذاها شامل سبزیجات منجمد یا تازه، میوه ها، خمیر، برنج، حبوبات، ماهی و گوشت می‌باشد. سس، سوپ، پودینگ های آب پز، دسرها و... را نیز می‌توان در فر پخت. معمولاً پخت مایکروویو برای انواغ غذاهایی که بر روی اجاق پخته می‌شوند، مناسب می‌باشد. ذوب کردن کره یا شکلات نیز در فر قابل انجام است (به بخش مربوط به نکات سریع و آسان پخت در انتهای این دفترچه مراجعه کنید.)

پوشاندن ظرف در حین پخت:
پوشاندن غذا در حین پخت بسیار مهم می‌باشد، چون آب تبخیر شده از غذا به صورت بخار خارج شده و به پخت کمک می کند. غذا را می‌توانید با روش های مختلف مثلا با یک بشقاب سرامیکی، پوشش پلاستیکی یا فیلم های پوشش مخصوص مایکروویو بپوشانید.

زمان های انتظار:
بعد از اتمام پخت غذا، زمان انتظار برای پخش شدن حرارت به طور یکسان در غذا بسیار مهم می‌باشد.

راهنمای پخت برای سبزیجات منجمد

از یک ظرف پیرکس شیشه ای مناسب استفاده کنید، آن را بر روی سینی سرامیکی و قفسه سطح ۱ قرار دهید. آن را در حداقل زمان به صورت در پوشیده بپزید. برای پخت بهتر عملکرد را ادامه دهید. دوباره در حین پخت و یکبار بعد از پخت آن را هم بزنید. بعد از پخت نمک، ادویه و کره اضافه کنید. در حین زمان انتظار آن را بپوشانید.

غذا	اندازه (g)	توان (W)	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	دستورالعمل
اسفناج	۱۵۰	۶۰۰	۵-۷	۲-۳	۱۵ میلی لیتر (۲ قاشق سوپ خوری) آب اضافه کنید
کلم بروکلی	۳۰۰	۶۰۰	۸-۱۰	۲-۳	۳۰ میلی لیتر (۱ قاشق سوپ خوری) آب اضافه کنید
حبوبات	۳۰۰	۶۰۰	۷-۹	۲-۳	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق سوپ خوری) آب اضافه کنید
نخود سبز	۳۰۰	۶۰۰	۷½-۹½	۲-۳	۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق سوپ خوری) آب اضافه کنید
سبزیجات مخلوط (هویج/حبوبات/ذرت)	۳۰۰	۶۰۰	۷-۹	۲-۳	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق سوپ خوری) آب اضافه کنید
سبزیجات مخلوط (نوع چینی)	۳۰۰	۶۰۰	۷½-۹½	۲-۳	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق سوپ خوری) آب اضافه کنید

راهنمای پخت برای سبزیجات تازه

از یک ظرف پیرکس شیشه ای مناسب با درپوش استفاده کنید. ۴۵-۲۰ میلی لیتر آب سرد (۳-۲ قاشق سوپخوری) برای هر ۲۰ گرم اضافه کنید. مگر اینکه مقدار دیگری توصیه شود. به جدول مراجعه کنید. در صورتیکه ترجیح می‌دهید، پخت را ادامه دهید، یکبار در حین پخت و یکبار بعد از پخت در زمان انتظار ۳ دقیقه ای هم بزنید.

نکته سبزیجات تازه را به‌اندازه های مساوی ببرید. هرچه آن ها را کوچکتر خرد کنید، سریعتر پخته می‌شوند.

نکته تمام سبزیجات تازه باید با استفاده از توان کامل مایکروویو پخته شوند (W ۸۰۰) از سینی سرامیکی، قفسه ۱ استفاده کنید.

غذا	اندازه (g)	زمان (دقیقه)	زمان شارژ (دقیقه)	دستورالعمل
بروکلی	۲۵۰ ۵۰۰	۴-۳ ۷-۶	۳	کلم ها را به‌اندازه های مختلف برش بزنید، آن ها را از ریشه به مرکز بچینید.
کلم بروسل	۲۵۰	۶-۵	۳	۷۵-۶۰ میلی (۶-۵ قاشق سوپخوری) اضافه کنید.
هویج	۲۵۰	۵-۴	۳	هویج ها را به‌اندازه های مساوی برش بزنید.
گل کلم	۲۵۰ ۵۰۰	۵-۴ ۸-۷	۳	گل ها را به‌اندازه های مساوی برش بزنید. آن ها را از ریشه به سمت مرکز بچینید.
Courgettes	۲۵۰	۴-۳	۳	Courgetters ها را به‌اندازه های مساوی ببرید. ۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق سوپخوری) با کمی کره اضافه کنید.
بادمجان	۲۵۰	۴-۳	۳	بادمجان ها را به‌اندازه های کوچک برش زده و یک قاشق سوپخوری آبلیمو اضافه کنید.
تره فرنگی	۲۵۰	۴-۳	۳	تره ها را به قطعات ضخیم خرد کنید.
قارچ	۱۲۵ ۲۵۰	۲-۱ ۳-۲	۳	قارچ های کامل یا قارچ های خرد شده را آماده کنید. آب به آن اضافه نکنید. کمی آبلیمو به آن اضافه کنید. نمک، فلفل و ادویه نیز بریزید. قبل از سرو آن ها را خالی کنید.
پیاز	۲۵۰	۵-۴	۳	پیازها را به قطعات مساوی یا به دو نیم خرد کنید. فقط ۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق سوپخوری) آب اضافه کنید.
فلفل	۲۵۰	۵-۴	۳	فلفل ها را به قطعات کوچک تقسیم کنید.
سیب زمینی	۲۵۰ ۵۰۰	۵-۴ ۸-۷	۳	سیب زمینی های پوست کنده را وزن کرده و آن ها را به دو نیم یا چهار قسمت تقسیم کنید.
شلغم	۲۵۰	۶-۵	۳	شلغم ها را به قطعات کوچک برش بزنید.

راهنمای پخت برنج و ماکارانی

برنج

از یک ظرف شیشه ای بزرگ با درپوش استفاده کنید در حین پخت حجم برنجها دو برابر می‌شود. بعد از اتمام زمان پخت، آن را قبل از زمان انتظار هم زده و نمک، ؛ فلفل و ادویه اضافه کنید. توضیح: ممکن است آب برنج بعد از زمان پخت جذب نشود.

ماکارانی

از یک ظرف پیرکس شیشه ای استفاده کنید . آب جوش و کمی نمک اضافه کرده و خوب هم بزنید. درب آن را نگذارید. در حین و بعد از پخت آن را هم بزنید. در حین زمان انتظار درب آن را گذاشته و آب آن را بعد از پخت خالی کنید.

غذا	اندازه (g)	توان (W)	زمان (دقیقه)	زمان شارژ (دقیقه)	دستورالعمل
برنج سفید (نیمه پخت)	۲۵۰ ۳۷۵	۸۰۰	۱۷-۱۸ ۱۹-۲۰	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید. ۷۵۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
برنج قهوه‌ای (نیمه پخت)	۲۵۰ ۳۷۵	۸۰۰	۲۲-۲۳ ۲۴-۲۵	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید. ۷۵۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
برنج مخلوط (برنج وحشی+ برنج)	۲۵۰	۸۰۰	۱۷-۱۹	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
برنج مخلوط (برنج + حبوبات)	۲۵۰	۸۰۰	۱۹-۲۰	۵	۴۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
پاستا	۲۵۰	۸۰۰	۱۱-۱۳	۵	۱۰۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.

گرم کردن مجدد

فر مایکروویو غذا را در زمانی کمتر از اجاق های معمولی غذا را گرم می کند. از سطح توان و زمان های گرم کردن در جدول زیر به عنوان راهنما استفاده کنید. زمان ها در جدول برای مایعات با دمای اتاق تقریباً ۱۸+ تا ^0C ۲۰+ یا غذاهای خنک با دمای تقریباً 5C+ تا ^0C ۷+ در نظر گرفته شده‌اند. از سینی سرامیک، قفسه سطح را برای گرم کردن غذا استفاده کنید.

چیدن و پوشاندن غذا در فر

از گرم کردن غذاهای بزرگ مثل تکه های بزرگ گوشت خودداری کنید. چون اغلب اطراف آن قبل از آنکه مرکز گوشت بپزد، بیش از حد پخته و خشک می‌شود. گرم کردن قطعات کوچکتر موفقیت آمیزتر خواهد بود.

سطح توان و هم زدن

بعضی غذاها با استفاده از توان ۸۰۰ وات، بعضی با توان ۶۰۰/۷۰۰، ۴۵۰ یا حتی ۳۰۰ وات گرم می‌شوند. برای کمک گرفتن جدول های پخت را بررسی کنید. در صورتیکه غذا خیلی ترد است و یا مقدار زیاد است، از سطح توان کمتر استفاده کنید. یا در صورتیکه می‌خواهید خیلی سریع آن را گرم کنید (مثلاً گوشت چرخ کرده)

برای نتیجه غذا را در حین گرم کردن هم زده یا برگردانید. در صورت امکان قبل از سرو نیز آن را هم بزنید. به هنگام گرم کردن مایعات و غذای بچه دقت ویژه به کار ببرید.

برای جلوگیری از جوشیدن بیش از حد مایعات و سوختگی، قبل در حین و بعد از پخت آن را هم بزنید. در حین زمان انتظار آن ها را در مایکروویو قرار دهید. توصیه می کنیم که یک قاشق پلاستیکی یا شیشه ای درون مایعات قرار دهید. از گرم کردن بیش از حد غذا جلوگیری کنید. بهتر است زمان پخت را تخمین زده و زمان گرم کردن اضافه را در صورت لزوم در نظر بگیرید.

گرم کردن و زمان های انتظار

به هنگام گرم کردن غذا برای اولین بار، بهتر است که زمان صرف شده را یادداشت کنید. اطمینان حاصل نمایید که غذا کاملاً گرم شده باشد. بعد از گرم کردن اجازه دهید که غذا مدتی به همان حالت باقی بماند تا دمای آن یکسان شود. زمان انتظار توصیه شده بعد از گرم کردن ۲-۴ دقیقه است.

مگر اینکه زمان دیگری در جدول توصیه شده باشد. به هنگام گرم کردن مایعات و غذای بچه دقت ویژه در نظر بگیرید.

همچنین به بخش احتیاط های ایمنی مراجعه کنید.

فارسی

گرم کردن مایعات

همیشه زمان انتظار ۲۰ ثانیه ای را بعد از خاموش شدن فر در نظر بگیرید تا دمای مایع تعادل شود. در صورت لزوم در حین گرم کردن آن را هم بزنید و همواره بعد از گرم کردن هم بزنید. به منظور جلوگیری از جوشیدن و سوختگی احتمال باید یک قاشق چوبی یا پلاستیکی داخل نوشیدنی گذاشته و آن را قبل، در حین و بعد از گرم کردن هم بزنید.

گرم کردن غذای کودک:

غذای کودک

غذا را داخل یک بشقاب سرامیک ریخته و آن را با یک درپوش پلاستیکی بپوشانید. بعد از گرم شدن آن را خوب هم بزنید. قبل از سرو ۳-۲ دقیقه منتظر بمانید. دوباره هم بزنید و دما را بررسی کنید. دمای سرو توصیه شده بین ۴۰-۳۰ درجه سانتیگراد است.

شیر کودک

آن را داخل یک بطری شیشه ای استریلیزه بریزید. هیچگاه شیر کودک را با پستانک روی آن گرم نکنید چون در صورتیکه بیش از حد گرم شود، امکان ترکیدگی وجود دارد. قبل از زمان انتظار و قبل از سرو خوب شیشه را تکان دهید. همیشه به دقت دمای شیر کودک یا غذا را قبل از دادن به کودک بررسی کنید. دمای سرو توصیه شده $۳۷^{0}C$ می‌باشد.

یخ زدایی

انرژی مایکروویو روش بسیار خوبی برای یخ زدایی غذاهای منجمد است. مایکروویوها به آرامی‌غذای منجمد را در مدت زمان کوتاهی یخ زدایی می کنند. در صورتیکه مهمان سرزده داشته باشید.
این ویژگی می‌تواند فرصت بسیار خوبی برای شما به شمار رود.

یخ جوجه منجمد باید قبل از پخت کاملا ذوب گردد. هر گونه بسته پلاستیکی یا پوشش را از روی جوجه برداشته تا مایع ناشی از ذوب یخ از آن خارج شود.

غذای منجمد را داخل یک ظرف بدون درپوش بگذارید. آن را تا نیمه برگردانید تا آب آن خارج شود. غذا را بررسی کنید که خیلی گرم نشود.
در صورتیکه قطعات کوچکتر و نازکتر غذای منجمد شروع به گرم کردن می کنند، می‌توانید آن ها را با نوارهای باریک فویل در اطراف آنها در حین یخ زدایی بپوشانید. در صورتیکه سطح خارجی جوجه شروع به گرم شدن کرد، یخ زدایی را متوقف کرده و ۲۰ دقیقه قبل از پخت منتظر بمانید.

اجازه دهید یخ ماهی، گوشت و جوجه کاملا ذوب شود. زمان انتظار برای یخ زدایی کامل بسته به مقدار غذایی که می‌خواهید یخ زدایی کنید، متفاوت است. لطفاً به جدول صفحه بعد مراجعه کنید.

نکته غذاهای مسطح بهتر از غذاهای ضخیم یخ زدایی شده و غذاهای کمتر زمان کمتری برای یخ زدایی نیاز دارند. این نکته را به هنگام انجماد و یخ زدایی غذاها به یاد داشته باشید.

برای یخ زدایی غذای منجمد با دمای تقریبا $۱۸^{0}C$ ـ تا $-۲۰^{0}C$، از جدول زیر به عنوان راهنما استفاده کنید.

تمام غذاهای منجمد باید با استفاده از توان یخ زدایی (۱۸۰) یخ زدایی شوند. از سینی سرامیک و قفسه سطح ۱ استفاده کنید.

استفاده از حالت مایکروویو (ادامه)

غذا	اندازه	زمان (دقیقه)	زمان انتظار	دستورالعمل
گوشت گوشت چرخ کرده استیک گوشت	۲۵۰g ۵۰۰g ۲۵۰g	۴-۶ ۹-۱۱ ۷-۸	۱۵-۳۰	گوشت را داخل بشقاب سرامیک بریزید. کناره های باریکتر آن را با فویل آلومینیوم بپوشانید. بعد از زمان یخ زدایی آن را برگردانید.
جوجه قطعات جوجه جوجه کامل	۵۰۰g (۲ قطعه) ۱۲۰۰g	۱۲-۱۴ ۲۸-۳۲	۱۵-۶۰	ابتدا قطعات جوجه را طوری که پوست آن به سمت پایین باشد و جوجه کامل را طوری که سینه آن به طرف پایین باشد داخل بشقاب سرامیک بگذارید. قسمت های نازک جوجه، بال ها و کناره‌ها را با فویل آلومینیوم بپوشانید. بعد از زمان انتظار آن را برگردانید.
ماهی فیله های ماهی ماهی کامل	۲۰۰g ۴۰۰g	۶-۷ ۱۱-۱۳	۱۰-۲۵	قطعات ماهی منجمد را در مرکز بشقاب سرامیک بگذارید. قسمت های باریک تر را زیر قطعات ضخیم تر قرار دهید. قسمت های باریک فیله ها و دم ماهی را با فویل آلومینیوم بپوشانید. بعد از نیمه زمان انتظار آن را برگردانید.
میوه توت	۳۰۰g	۶-۷	۵-۱۰	میوه ها را داخل ظرف شیشه ای گرد و مسطح (با قطر زیاد) بریزید.
نان (قرص نان) (۵۰ گرم) نان تست ساندویچی (آرد گندم)	۲ قطعه ۴ قطعه ۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۱-۱½ ۲½-۳ ۴-۴½ ۷-۹	۵-۲۰	قرص های نان را به صورت دایره ای بچینید یا نان را به صورت افقی بر روی پارچه آشپزخانه گذاشته و بر روی بشقاب سرامیکی بگذارید. آن را بعد از نیمه زمان انتظار بگردانید.

فارسی

راهنمای پخت با بخار

۵۰۰ میلی لیتر آب سرد داخل بشقاب بخارپز بریزید. سینی بخارپز را داخل بشقاب گذاشته و غذا را به داخل سینی اضافه کرده و با درپوش استیل ضد زنگ بپوشانید. بخارپز را بر روی سینی سرامیک و قفسه سطح ۱ بگذارید. زمان پخت بسته به‌اندازه، ضخامت و نوع غذا متفاوت است. به هنگام بخارپز کردن غذاهای ترد یا قطعات کوچک غذا می‌توانید زمان پخت را کاهش دهید. به هنگام بخارپز کردن قطعات ضخیم یا قطعات بزرگ تر غذا می‌توانید زمان پخت را اضافه کنید. از سطوح توان و زمان های ارائه شده در زیر به عنوان دستور العمل پخت برای بخارپز کردن غذاها استفاده کنید.

غذا	اندازه	آب سرد (میلی لیتر)	توان	زمان (۱ دقیقه)	دستورالعمل
کلم بروکلی	۴۰۰ گرم	۵۰۰	۸۰۰ وات	۲۰-۱۵	کلم بروکلی را تمیز کرده و بشویید. آن ها را به‌اندازه های مساوی بریده و داخل بشقاب سینی بخارپز بریزید.
هویج	۴۰۰ گرم	۵۰۰	۸۰۰ وات	۲۲-۱۸	هویج ها را تمیز کرده و بشویید و به اندازه های مساوی برش بزنید. قطعات هویج را به داخل بشقاب بریزید.
گل کلم کامل	۶۰۰ گرم	۵۰۰	۸۰۰ وات	۳۰-۲۵	گل کلم کامل را تمیز کرده و بر روی سینی بخارپز بگذارید.
ذرت روی ساقه	۴۰۰ گرم (۲ عدد ذرت)	۵۰۰	۸۰۰ وات	۳۳-۲۸	ذرت ها را تمیز کرده و بشویید و به صورت کنار هم بر روی سینی بخارپز بگذارید.
Courgettes	۴۰۰ گرم	۵۰۰	۸۰۰ وات	۱۸-۱۳	Courgetteها را شسته و به قطعات مساوی برش بزنید. و بر روی سینی بگذارید.
سبزیجات مخلوط منجمد	۴۰۰ گرم	۵۰۰	۸۰۰ وات	۲۶-۲۱	سبزیجات مخلوط منجمد (-۱۸°C) مثل کلم بروکلی، گل کلم، هویج های خرد شده را داخل سینی بخارپز بریزید.
سیب زمینی (کوچک)	۵۰۰ گرم	۵۰۰	۸۰۰ وات	۳۲-۲۸	سیب زمینی ها را تمیز کرده و بشویید و آن ها را با یک چنگال سوراخ کنید. سپس آن ها را داخل سینی بخارپز بگذارید.
سیب	۸۰۰ گرم (۴ سیب)	۵۰۰	۸۰۰ وات	۲۳-۱۸	سیب ها را شسته و داخل آن را خالی کنید. سپس به صورت کنار هم داخل سینی بخارپز بچینید.
تخم مرغ	۶-۴ تخم مرغ	۵۰۰	۸۰۰ وات	۲۲-۱۷	۶-۴ تخم مرغ تازه (اندازه متوسط) را سوراخ کرده و آن ها را بر روی حفره های سینی بخارپز بچینید. بعد از بخارپز کردن ۵-۲ دقیقه منتظر بمانید.
میگوی آبی	۲۵۰ گرم (۶-۵ قطعه)	۵۰۰	۸۰۰ وات	۱۸-۱۳	۲-۱ قاشق سوپخوری آبلیمو اضافه کنید و آن ها را بر روی سینی بخارپز بریزید.
فیله های ماهی	۵۰۰ گرم (۳-۲ قطعه)	۵۰۰	۸۰۰ وات	۲۰-۱۵	به فیله های ماهی ۲-۱ قاشق سوپخوری آبلیمو اضافه کرده و نمک و فلفل و ادویه اضافه نمایید. (مثلا رزماری). فیله ها را در روی سینی سرامیک بچینید:
فیله های سینه مرغ	۴۰۰ گرم (۲ فیله)	۵۰۰	۸۰۰ وات	۳۰-۲۵	فیله های سینه و مرغ را تمیز کرده و بشویید. سپس آن را به صورت کنارهم بر روی سینی بخارپز بگذارید.

فارسی

راهنمای پخت غذاهای ضخیم

توصیه می‌کنیم که بشقاب ضخیم را با استفاده از حالت ترکیبی 600w+Grill به مدت ۳-۱ دقیقه از قبل گرم کنید. زمان ها و دستورالعمل های جدول زیر را به کار بگیرید.

غذا	اندازه	زمان گرم کردن از قبل	حالت پخت	زمان پخت (دقیقه)	توصیه ها
بکین	۶-۴ قطعه (۸۰ گرم)	۲-۱	600w+Grill	۱/۲ ۳-۱/۲ ۴	بشقاب ضخیم را از قبل گرم کنید. قطعات گوشت را به صورت کنار هم برروی بشقاب ضخیم بچینید. آن را برروی سینی سرامیک و قفسه سطح ۲ قرار دهید.
گوجه فرنگی کبابی	۴۰۰ گرم	۲-۱	300w+Grill	۷-۶	بشقاب ضخیم را از قبل گرم کنید. سیب زمینی های کوچک را به صورت دایره ای برروی بشقاب ضخیم چیده و آن را برروی بشقاب سرامیکی قفسه سطح ۲ قرار دهید.
املت	۳۰۰ گرم	۳-۲	450w+Grill	۵-۴	۳ تخم مرغ را در ظرف شکسته و ۲ قاشق غذاخوری شیر، ادویه و فلفل اضافه کنید. سیب زمینی ها را به صورت نگینی خرد کرده و آن ها را داخل بشقاب بریزید سپس تخم مرغ ها و ۵۰ گرم پنیر رنده شده را به آن اضافه نمایید. بشقاب ضخیم را برروی سینی سرامیکی قفسه سطح ۲ بگذارید.
پیتزای منجمد	۴۰۰-۳۰۰ گرم	۳-۲	450w+Grill	۱۰-۸	بشقاب ضخیم را از قبل گرم کنید. پیتزا را برروی بشقاب ضخیم قرار داده و آن را برروی سینی سرامیک قفسه سطح ۲ بگذارید.
پیراشکی های کوچک منجمد	۲۵۰ گرم	۲-۱	300w+210°c	۱۰-۸	بشقاب ضخیم را از قبل گرم کنید. پیراشکی ها را برروی بشقاب ضخیم بگذارید. بشقاب ضخیم را برروی سینی سرامیک، قفسه سطح ۲ قرار دهید. آن را بعد از ۴/۵ دقیقه برگردانید.
باگت های منجمد	۲۵۰ گرم	۲-۱	300w+200°c	۱۱-۱۰	بشقاب ضخیم را از قبل گرم کنید. باگت های منجمد را به صورت کنار هم برروی بشقاب ضخیم‌قرار دهید و آن را برروی سینی سرامیک قفسه سطح ۲ بگذارید.
ناگت های منجمد مرغ	۲۵۰ گرم	۳-۲	600w+Grill	۷-۶	بشقاب ضخیم را از قبل گرم کنید و ۱ قاشق سوپخوری روغن اشافه کنید. ناگت ها را برروی بشقاب چیده و آن را برروی سینی سرامیک قفسه سطح ۲ بگذارید. بعد از ۴-۳ دقیقه آن را برگردانید.
مینی پیتزا/ اسنک منجمد	۹×۳۰ گرم (۲۷۰ گرم)	۲-۱	300w+Grill	۷-۶	بشقاب ضخیم را از قبل گرم کنید. مینی پیتزا های کوچک یا کلوچه ها را برروی سینی ضخیم بپیچید. آن را برروی سینی سرامیک، قفسه سطح ۲ قرار دهید.

سریع و آسان

ذوب کردن کره

۲۵۰ گرم کره را داخل یک ظرف شیشه ای گود بریزید. آن را با در پوش پلاستیکی بپوشانید. آن را با استفاده از توان ۸۰۰ وات به مدت ۴-۳ ثانیه گرم کنید تا کره ذوب شود.

ذوب کردن شکلات

۱۰۰ گرم شکلات را داخل یک ظرف شیشه ای گود بریزید. آن را با استفاده از توان ۴۵۰ وات به مدت ۵-۳ دقیقه گرم کنید تا ذوب شود. درحین فرآیند ذوب یک یا دو بار هم بزنید. به هنگام درآوردن ظرف از دستکش استفاده کنید.

ذوب کردن عسل شکرک زده

۲۰ گرم عسل شکرک زده را در یک ظرف شیشه ای گود بریزید. و با استفاده از توان 300w به مدت ۴-۳ ثانیه آن را گرم کنید تا عسل ذوب شود.

ذوب کردن ژلاتین

برگه های ژلاتین (۱۰ گرم) را به مدت ۵ دقیقه داخل آب سرد قرار دهید. ژلاتین را از آب خارج کرده و داخل یک ظرف پیرکس شیشه ای بریزید. آن ها را با استفاده از توان ۳۰۰ وات به مدت یک دقیقه گرم کنید. بعد از ذوب شدن هم بزنید.

پخت شیره و مواد روکش (برای کیک و دسر)

شیره فوری (تقریباً ۱۴ گرم) را با ۴۰ گرم شکر و ۲۵۰ میلی لیتر آب سرد مخلوط کنید. آن ها را داخل یک ظرف پیرکس شیشه ای ریخته و با استفاده از توان ۸۰۰ وات به مدت ۳/۵ تا ۴/۵ دقیقه بپزید تا زمانی که شیره شفاف شود. در حین پخت دو بار هم بزنید.

پخت مربا

۶۰۰ گرم میوه (مثلاً آلبالو) را داخل یک ظرف پیرکس شیشه ای با اندازه مناسب بریزید. ۳۰۰ گرم شکر اضافه کرده و خوب هم بزنید. درب آن را گذاشته و ۱۲-۱۰ دقیقه با استفاده از ۸۰۰ وات آن را بپزید. چندین بار در حین پخت هم بزنید. مستقیماً آن را داخل شیشه مربا با درب محکم خالی کنید. ۵ دقیقه منتظر بمانید.

پخت پودینگ

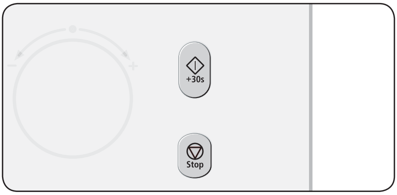
پودر پودینگ را با شکر و شیر (۵۰۰ میلی لیتر) مخلوط کرده و خوب هم بزنید. از یک ظرف شیشه ای با اندازه مناسب و درپوش استفاده کنید. با استفاده از توان ۸۰۰ وات به مدت ۱/۲ ۶ تا ۱/۲ ۷ آن را بپزید (درب آن را بگذارید). چندین بار در حین پخت هم بزنید.

بو دادن خلال بادام

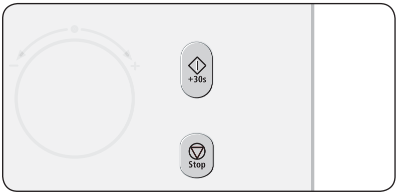
۳۰ گرم خلال بادام را داخل یک بشقاب سرامیک با اندازه متوسط بریزید. چندین بار در حین بو دادن به مدت ۱/۲ ۳ تا ۱/۲ ۴ دقیقه با استفاده از توان ۶۰۰ وات هم بزنید. اجازه دهید ۳-۲ دقیقه بعد از بو دادن داخل فر باقی بماند. به هنگام درآوردن از دستکش استفاده کنید.

خاموش کردن بوق دستگاه

شما می‌توانید هر زمان که می‌خواهید، بوق دستگاه را خاموش کنید.



۱ تکمه برای خاموش کردن بوق
تکمه Stop/Cancel( ) و تکمه Start( ) را به طور همزمان فشار دهید.



۲ برای روشن کردن بوق دستگاه، دوباره تکمه Stop/Cancel ( ) و Start( ) را به طور همزمان فشار دهید.

قفل ایمنی کودک

قفل ایمنی کودک به شما امکان قفل کردن پنل کنترل را به منظور جلوگیری از استفاده تصادفی کودکانی از آن می‌دهد.

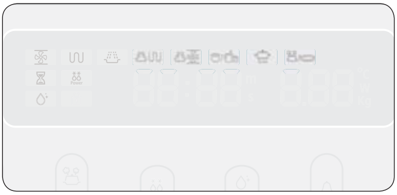
برای قفل کردن فر

۱ تکمه‌های Select و Stop/Cancelرا به طور همزمان فشار داده و ۳ ثانیه نگه دارید.

۲ نشانه قفل برروی نمایشگر ظاهر شده و به شما می‌گوید که تمام تکمه ها قفل شده است.

برای باز کردن قفل

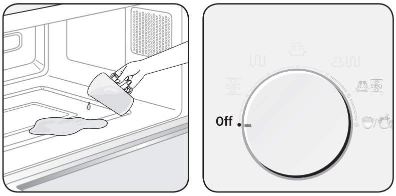
۱ تکمه Select و Stop/Cancel را به طور همزمان فشار داده و ۳ ثانیه نگه دارید.

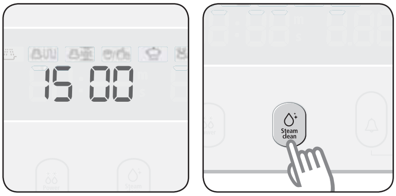


۲ نشانگر قفل از روی نمایشگر ناپدید شده و نشان می‌دهد که تکمه ها باز شده‌اند.

استفاده از ویژگی تمیز کردن با بخار

ویژگی تمیز کردن با بخار به شما امکان تمیز کردن فر را در عرض ۱۵ دقیقه می‌دهد. فرآیند تمیز کردن با بخار ۳/۵ دقیقه طول می‌کشد و زمان آماده سازی برای این فرآیند ۱۱/۵ دقیقه می‌باشد.

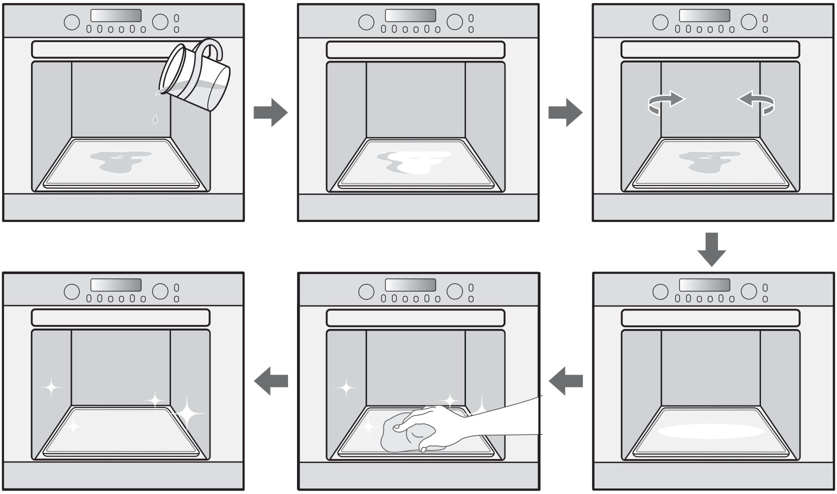




۱ انتخابگر حالت را برروی موقعیت Off قرار دهید.

◄ تقریباً ۱۰۰ میلی لیتر آب برروی کف فر خالی بریزید.

۲ تکمه Steam Clean را فشار دهید. فر به طور خودکار شروع به کار خواهد کرد.



نکته مهم

- از این ویژگی زمانی استفاده کنید که دمای فر به اندازه دمای اتاق خنک شده باشد.
- از آب مقطر، استفاده نکنید.
- از تمیز کننده های فشار بالا یا جت بخار برای تمیز کردن استفاده نکنید.

تمیز کردن فر مایکروویو

به منظور جلوگیری از چرب شدن و جمع شدن ذرات غذا برروی سطوح فر به خصوص سطوح داخلی و خارجی، درب ها و لاستیک های درب آن را مرتباً تمیز کنید.

۱. سطوح خارجی را با یک پارچه نرم و آب ولرم تمیز کنید و خشک نمایید.
۲. هرگونه ماده زائد را با استفاده از یک پارچه مرطوب و نرم جدا کرده و خشک کنید.
۳. برای کندن ذرات باقیمانده غذا و از بین رفتن بو، یک لیوان آب لیمو را برروی کف فر قرار داده و بگذارید فر به مدت ۱۰ دقیقه با حداکثر توان کار کند.
۴. داخل فر را بشویید.

نکته مهم

- مراقب باشید که آب را به داخل حفره های تهویه نریزید.
- هیچ گونه محصولات اسیدی یا حلال های شیمیایی استفاده نکنید.
- همیشه اطمینان حاصل نمایید که لاستیک های درب تمیز باشند تا از جمع شدن ذرات غذا و در نتیجه سیاه شدن درب جلوگیری شود.

نگه داری و تعمیر فر ماکروویو

تعمیر باید تنها توسط تکنسین خدمات واجد شرایط انجام شود.
در صورتیکه فر نیاز به تعمیر دارد، دو شاخه فر را از برق کشیده و با نزدیکترین مرکز خدمات سامسونگ تماس بگیرید.

به هنگام تماس، اطلاعات زیر را آماده کنید:

- **شماره مدل و شماره سریال دستگاه (در پشت دستگاه یا منتهی می‌شود)**
- **جزئیات گارانتی**
- **شرح مشخص مشکل**

در صورتیکه نمی‌خواهید از فر استفاده کنید، از یک محل تمیز و خشک برای نگه داری آن استفاده کنید چون گردوخاک و رطوبت سبب آسیب دیدن دستگاه می‌شود.

عیب یابی

در صورت بروز اشکالی در فر راه حل های پیشنهادی زیر را امتحان کنید. این کار در وقت صرفه جویی کرده و از تماس غیر ضروری جلوگیر ی می‌کند:

♦ غذاها خام باقی می‌مانند.
- اطمینان حاصل نمایید که زمان دستگاه را درست تنظیم کرده و تکمه Start را فشار داده‌اید.
- درب را کاملاً ببندید.
- اطمینان حاصل نمایید که فیوز نپریده باشد یا اتصال کوتاه رخ نداده باشد.

♦ غذا یا بیش ازحد پخته می‌شود یا نیمه خام باقی می‌ماند.
- اطمینان‌حاصل نمایید که از زمان پخت درست استفاده کرده‌اید.
- اطمینان حاصل نمایید که توان پخت درست استفاده کرده‌اید.

♦ داخل فر جرقه ایجاد می‌شود:
- اطمینان حاصل کنید که از ظروف آشپزی مناسب فر بدون نوارهای فلزی استفاده کرده باشید.
- اطمینان حاصل نمایید که چنگال یا ظروف فلزی را در فر جانگذاشته باشید.
- در صورت استفاده از فویل آلومینیوم، مطمئن شوید که آن را خیلی نزدیک دیواره های داخلی قرار نداده باشید.

♦ فر سبب ایجاد اختلال در رادیو یا تلویزیون می‌شود:

اختلال جزئی در تلویزیون یا رادیو ممکن است به هنگام کارکردن فر ایجاد شود. به منظور کاهش این اثر، سعی کنید فر را دور از تلویزیون، رادیو و آنتن ها نصب کنید.

♦ تداخلات الکترونیکی سبب Reset شدن نمایشگر می‌شود.
- دو شاخه را از برق خارج کرده و مجدداً به پریز بزنید، زمان را دوباره تنظیم کنید.

♦ داخل فر چگالش ایجاد می‌شود.
- این اتفاق عادی است. بعد از پخت قطرات آب را خشک کنید.

♦ پنکه بعد از خاموش شدن فر هنوز کار می‌کند.
- این امر عادی است. پنکه خنک کننده تا دو تا سه دقیقه بعد از خاموش شدن فر کار می‌کند تا فر خنک شود.

♦ جریان هوا در اطراف فر و جعبه خارجی احساس می‌شود.
- این یک امر طبیعی است.

♦ انعکاس نور در اطراف دستگاه و جعبه خارجی دیده می‌شود.
- این یک امر طبیعی است.

♦ بخار اطراف درب یا حفره های تهویه خارج می‌شود.
- این یک امر طبیعی است.

♦ به هنگام کارکردن فر، به خصوص در حالت یخ زدایی صدای کلیک به گوش می‌رسد.
- این یک امر طبیعی است.

کد خطا	عملکرد عمومی
E:21	**باز شدن سنسور دما** در صورتیکه میزان دمای سنسور در حین عملکرد/لغو 250^{0}C باشد، این خطا مشخص می‌شود.
E:22	**اتصال کوتاه سنسور دما** در صورتیکه میزان سنسور دما کمتر از ۵^{0}C در حین عملکرد/لغو باشد، اتصال کوتاه رخ می‌دهد.
E:25	دمای بیش از 230^{0}C در حین عملکرد مایکروویو در صورتیکه در حین عملکرد مایکروویو دمای بیش از 230^{0}C حس شود، این خطا رخ می‌دهد (احتمال آتش سوزی)
E:A1	DAMPER S/W در صورتیکه دستگاه نتواند درب را به مدت ۱/۶ دقیقه باز یا بسته کند، این خطا رخ می دهد.

مشخصات فنی

سامسونگ همواره در حال بهبود ویژگی های محصولات خود می‌باشد. طرح خصوصیات و دستورالعمل‌های این راهنمای کاربر ممکن است بدون هشدار قبلی تغییر کنند.

منبع تغذیه	230 V ~ 50 Hz
مصرف برق مرکز توان مایکروویو گریل حرارت (فر)	 3000 W 1530 W 1540 W 2050 W
توان خروجی	100 W / 800 W (IEC - 705)
فرکانس عملکرد	2450 MHz
مگنترون	OM75P (20)
روش خنک کنندگی	موتور پنکه خنک کننده
ابعاد (W×H×D) بیرونی حفره فر	 520 x 385 x 481 mm 400 x 235 x 385 mm
حجم	۳۶ لیتر
وزن خالص	تقریبا ۲۵ کیلو گرم

SAMSUNG

ELECTRONICS

CODE NO.: DE68-03437J